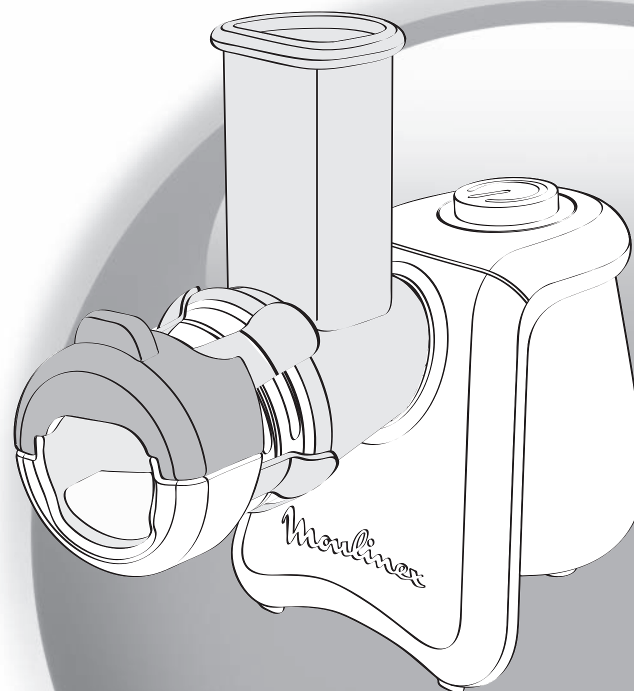
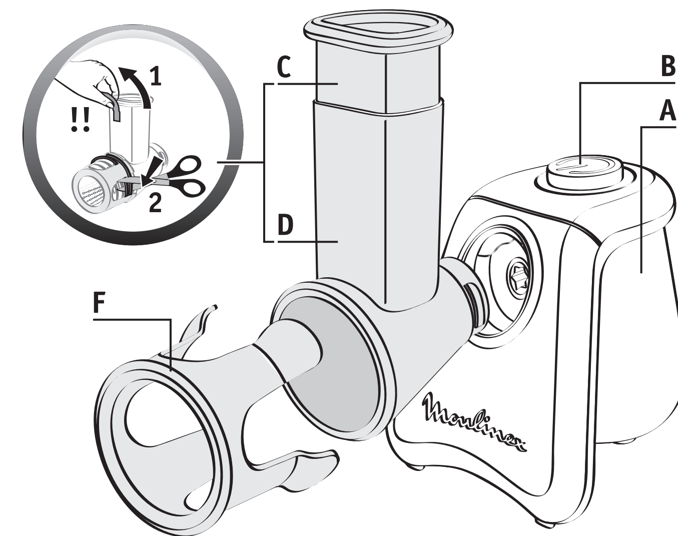
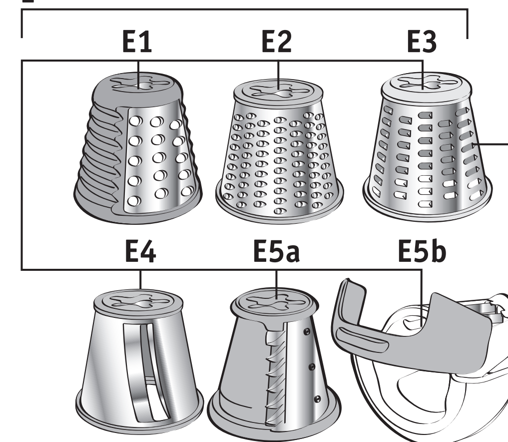
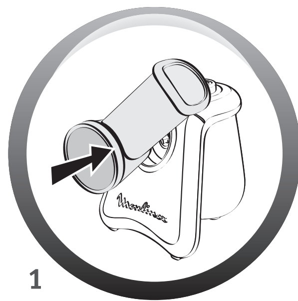
réf. 2506368

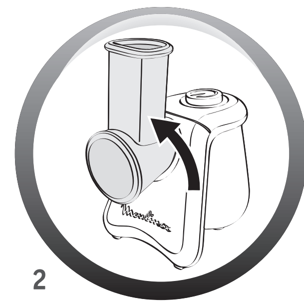


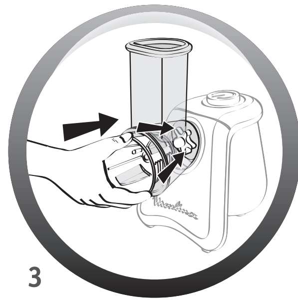
EN NL DA SV FI NO ES TR HU CS SK BS BG HR RO SR SL ET LV LT PL

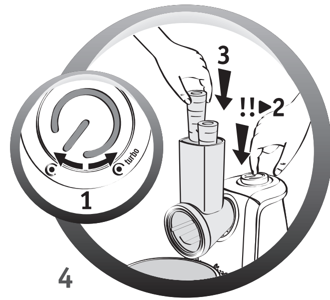





1

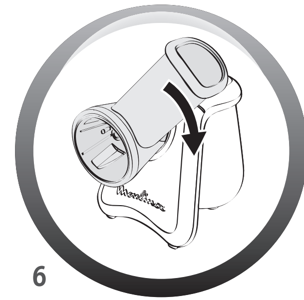

2


3

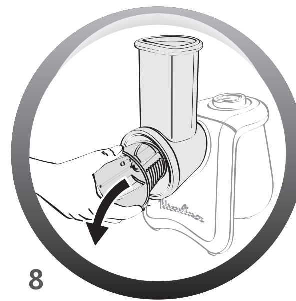


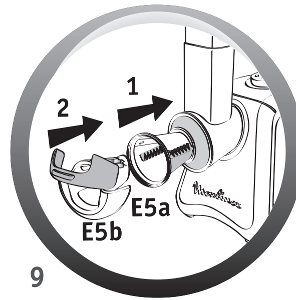
4


5

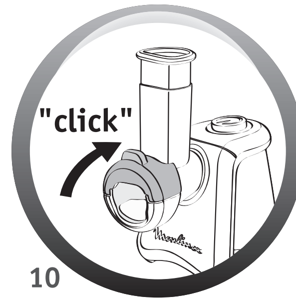

6


7

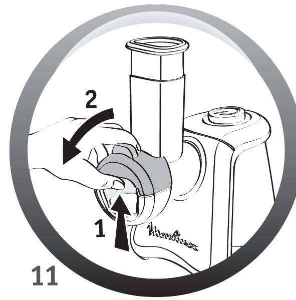

8



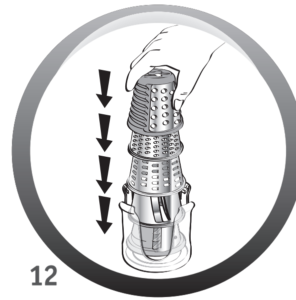
9

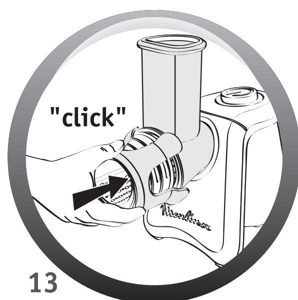


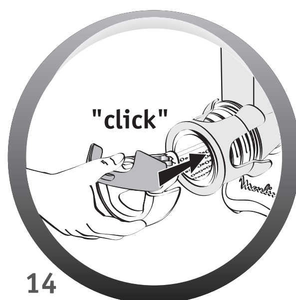
10

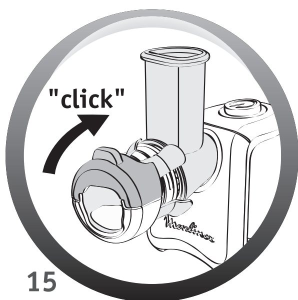


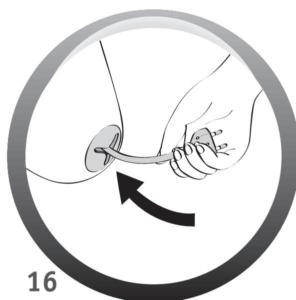
11


12

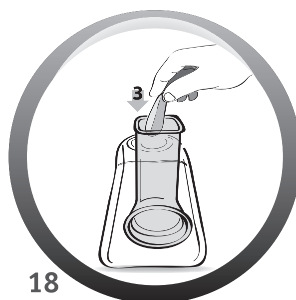

"click"
13


"click"
14


"click"
15


16


1
2
17


3
18

1. APPLIANCE DESCRIPTION

A - Motor unit
B - On/off switch and speed selector
C - Pusher
D - Cone holder/feed tube
E - Cones
  E1 - Coarse grating cone (red)
  E2 - Fine grating cone (metal with orange edge)
  E3 - Potato grating cone (yellow)
  E4 - Thin slicing cone (metal with light green edge)
  E5a - Dicing cone (dark green)
  E5b - Dicing ring (dark green/white)
F - Storage accessory

2. BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Wash the accessories (cones, cone holder and pusher) with soapy water. Rinse and then dry carefully.

WARNING: The cone blades are extremely sharp, handle the cones carefully always holding them by the plastic part.

3. USE

- Choose the cone that corresponds to the required use.
- Position the cone holder **(D)** on the motor unit **(A)** by giving it a quarter turn to the left **(fig. 1 & 2)**.
- Place the chosen cone into the opening at the front of the holder **(D)**, the cone should be correctly positioned all the way into the drive **(fig. 3)**.
- Plug in the appliance.
- Select the required speed (slow or turbo) and then press the start/stop button **(fig. 4)**.

WARNING: before running the appliance, always make sure that the cone is perfectly positioned on the motor rive unit (fig. 3) then first of all press the On/Off button before inserting food into the feeder tube (fig. 4).

- Insert the food through the feeder tube **(D)** and push the food down gently using the pusher **(C)** **(fig. 5)**.

TIP: There is no need to press down hard on the pusher to obtain good slicing results; this type of use will slow down the motor; simply ensure that the ingredient remains in contact with the cone.

- To change the cone, turn the holder **(D)** a quarter turn to the right **(fig. 6)**, then return it to the upright position **(fig. 7)**. Remove the cone **(fig. 8)**.

RECOMMENDATIONS FOR USE

The slow speed is also recommended for soft or fragile foods (pears, avocadoes, cooked beetroot).

Fitting the dicing accessory:

- Place the dicing cone in the opening at the front of the holder **(D)**, the cone should be correctly positioned all the way into the drive **(fig. 3)**.
- Then position the dicing ring with the safety flap open, centring the safety hinge on the cone holder tube **(fig. 9)**.
- Check that the dicing ring is correctly attached to the base of the cone holder.
- Close the safety hinge over the cone holder **(fig. 10)**.
- Use the dicing function by inserting the ingredients through the cone store feeder.
- Remove the dicing accessory by pulling the tab positioned at the top of the safety hinge **(fig. 11)**.

Tip: to unlock the safety hinge E5b more easily, move it upwards with one finger while simultaneously pulling the tab forward (fig.11).

F.A.Q.

Questions	Answers
• "The Cone is not properly held in place in the holder, I can't hear a click".	Simply make sure that the cone is slotted all the way onto the drive **(fig. 3)**. Press the on/off button first before inserting food into the feed tube to ensure the cone is correctly locked into place **(fig. 4)**.
• "I can't remove the accessory after use".	To remove the cone after use, unlock **(fig. 6)** the holder then relock it **(fig. 7)** and the cone will fall out by itself **(fig. 8)**.
• "The cone holder is quite hard to fit and remove, is this normal?"	Yes when the appliance is new. With use it will become easier to install and remove.

Use the cone recommended for each type of food:

	Cone Coarse grating E1 (red)	Cone Fine grating E2 (metal with orange metal)	Potato grating cone E3 (yellow)	Cone Thin slicing E4 (metal with light green edge)	Cone Dicing E5a/E5b (dark green)
Carrots	•	•		•	• (raw only)
Zucchini	•	•		•	• (raw only)
Potatoes	•	•	•	•	• (raw only)
Cucumber	•	•		•	• (raw only)
Pepper	•			•	
Onions				•	• (raw only)
Beetroot				•	• (raw only)
Celery		•		•	• (raw only)
Horseradish	•			•	• (raw only)
Cabbage (white/red)				•	
Apples				•	• (raw only)
Parmesan					
Gruyère	•	•		•	• (raw only)
Chocolate	•	•			
Dry bread/ biscuits					
Hazelnuts/ walnuts/ almonds					
Coconut		•			

Tips for good results:

The ingredients you use must be firm to get satisfactory results and avoid accumulation of food in the holder. Do not use the appliance to grate or slice food that is too hard such as sugar or pieces of meat.
Cut the food to make it easier to feed through the feeder tube.

RECIPES

CONES	PREPARATION	INGREDIENTS	TIPS
Red cone COARSE GRATING (E1)	Summer Gratin (serves 6)	– 6 small zucchini – 2 potatoes – 1 onion – 1 cup cooked rice – 1 egg – 1 glass milk – 150 g gruyère - butter	Grate the courgettes and potatoes with the coarse grater cone (E1). Slice the onion using the thin slicing cone (E4). Brown all the vegetables in the butter. In an ovenproof dish, place alternating layers of vegetables cooked rice, vegetables, cooked rice etc. Add the milk beaten together with the egg, salt and pepper. Sprinkle with grated cheese and a few knobs of butter. Place in the oven at 180°C.
Metal cone with orange edge FINE GRATER (E2)	Coleslaw (serves 4)	– ¼ white cabbage – 2 carrots – 3 tablespoons mayonnaise – 3 tablespoons cream – 2 tablespoons vinegar – 2 tablespoons caster sugar	Slice the white cabbage using the Thin Slicing cone (E4) and grate the carrots using the Fine Grating cone (E2). Mix them in a bowl. Prepare the dressing by dressing by mixing the mayonnaise, cream, vinegar and sugar. Season the grated vegetables with the sauce, stir and leave to stand for 1 hour in the refrigerator.
Yellow cone POTATO GRATING (E3)	Potato rosti	– 1.5 kg of potatoes, – 2 eggs, – 50g of oat flakes, – 50 to 100g of flour (if the potatoes contain a lot of moisture), – Oil, salt	Peel the potatoes, dice them, and then grate them using the special potato grating cone (E3). Next, beat the eggs and add them to the preparation, along with the salt, the oat flakes, and the flour if necessary. Heat the oil in a frying pan. Form the mixture into small mounds with a spoon and then flatten them into potato cakes in the frying pan. Fry them until golden on both sides.

CÔNES	PRÉPARATION	INGREDIENTS	TIPS
Metal cone with light green edger THIN SLICING (E4)	Greek salad (serves 4)	– 1 cucumber – 2 large tomatoes – 1 red pepper – 1 green pepper – 1 medium white onion – 200 g feta cheese – 50 g black olives (optional) – 4 tablespoons oil – 1 lemon – 30 g fresh herbs (choose one: basil, parsley, mint, coriander)	Slice the cucumber into thin slices using the Thin Slicing cone (E4). Cut the peppers into 2, remove the seeds and white parts. Slice the peppers and onion. Cut the tomatoes and feta cheese into small cubes. Mix all the ingredients in a large bowl and add the olives. Prepare the dressing by mixing the oil with the lemon juice. Mix gently and sprinkle the salad with chopped fresh herbs.
Dark green cone/ring DICING (E5a/E5b)	Macédoine de légumes	– 400 g red beetroot – 300 g carrots – 400 g potatoes – 200 g cucumber – 150 g onions – 100 g peas – salt – 2 tablespoons oil	Dice the potatoes, beetroot, carrots, onions and cucumbers using the dicing cone and ring (E5a/E5b). Steam the diced potato, beetroot and carrots. Mix together and add the peas, onions and cucumber. Add the salt and oil. Leave to stand for 1 hour in the refrigerator.

4. CLEANING YOUR APPLIANCE

- **Always unplug the appliance before cleaning the motor unit (A).**
- Do not immerse the motor unit, do not run it under water. Wipe the motor unit down with a damp cloth. Dry carefully.
- The holder **(D)**, pusher **(C)**, cones **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, dicing ring **(E5b)** and storage accessory **(F)** can go in the dishwasher basket at the top using the "ECO" or LIGHT SOIL" programme.
- In the event of difficulty in cleaning the dicing accessory, it is advisable to use a brush.
- **Handle the cones with care because the cone blades are extremely sharp.**
- Should the plastic parts become stained with foodstuffs such as carrots, rub them with a cloth dipped in a little cooking oil and then clean as usual.

5. STORAGE

- All cones **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, the dicing ring **(E5b)** can be stored on the appliance. Stack the five cones **(fig. 12)** and position them in the opening at the front of the holder **(D)**. The storage accessory (F) clips onto the opening at the front of the holder **(D) (fig. 14)**. The dicing ring **(E5b)** clips onto the storage accessory **(F) (fig. 15)**.
- Storing the power cord: push the cord into the cavity provided for this purpose (CORD STORAGE) **(fig. 16)**.

1. BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A - Motorblok
B - Aan/Uit-knop en snelheid keuzeschakelaar
C - Duwstaaf
D - Magazijn voor kegels/vulschacht
E - Kegels
  E1 - Kegel voor grof raspen (rood)
  E2 - Kegel voor fijn raspen (metalen kegel met oranje randje)
  E3 - Kegel voor aardappel raspen (geel)
  E4 - Kegel voor fijn snijden (metalen kegel met lichtgroene rand)
  E5a - Kegel voor snijden in blokjes (donkergroen)
  E5b - Ring voor snijden in blokjes (donkergroen/wit)
F - Opbergaccessoire

2. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Reinig de accessoires (kegels, magazijn voor kegels en duwstaaf) met warm sop. Spoel ze af en droog ze vervolgens zorgvuldig.

OPGELET: De snijvlakken van de kegels zijn bijzonder scherp, ga bijzonder voorzichtig met de kegels om en pak ze altijd bij het plastic deel vast.

3. GEBRUIK

- Selecteer de bij het gewenste gebruik horende kegel.
- Zet het kegelmagazijn **(D)** op het motorblok **(A)** en draai dit een kwartslag naar links **(fig. 1 & 2)**.
- Plaats de gekozen kegel in de opening aan de voorzijde van het magazijn **(D)**, de kegel moet goed op de aandrijfas geplaatst worden **(fig. 3)**.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Selecteer de gewenste snelheid (langzaam of turbo) en druk op de aan/uit-knop **(fig. 4)**.

OPGELET : Controleer, voordat u het apparaat laat werken, of de kegel goed op de aandrijfas geplaatst is (fig. 3). Druk eerst op de aan/uit-knop voordat u het voedsel in de vulschacht doet (fig.4).

- Doe het voedsel in de vulschacht van het magazijn **(D)** en duw het voedsel met de duwstaaf omlaag **(C)** **(fig. 5)**.

TRUC: Om tot een goed resultaat te komen dient u zachtjes op de duwstaaf te drukken. Als u te hard drukt, remt u de motor af. Zorg ervoor dat de kegel steeds in contact met het voedsel is.

- Draai voor het wisselen van de kegel het magazijn **(D)** een kwartslag naar rechts **(fig. 6)** en zet het daarna in de verticale stand **(fig. 7)**. Verwijder de kegel **(fig. 8)**.

GEBRUIKSTIPS

Gebruik de trage snelheid ook voor zachte of fragiele voedingsmiddelen (peren, avocado's, gekookte bieten).

Montage van het accessoire voor snijden in blokjes :

- Plaats de kegel voor snijden in blokjes in de opening aan de voorzijde van het magazijn **(D)**, de kegel moet goed op de aandrijfas geplaatst worden **(fig. 3)**.
- Plaats vervolgens de ring voor snijden in blokjes en laat het veiligheidsscharnier open. Schuif het scharnier rond de vulschacht van het kegelmagazijn **(fig. 9)**.
- Zorg ervoor dat de ring voor snijden in blokjes goed op de onderkant van het kegelmagazijn is vast geklikt.
- Sluit het veiligheidsscharnier op het kegelmagazijn **(fig. 10)**.
- Doe de ingrediënten in de vulschacht van het kegelmagazijn en snij het voedsel in blokjes.
- Trek aan het lipje op het veiligheidsscharnier om het accessoire voor snijden in blokjes te verwijderen **(fig. 11)**.

Truc: duw één vinger omhoog en trek het lipje naar voren om het veiligheidsscharnier E5b gemakkelijker te ontgrendelen (fig.11).

VEELGESTELDE VRAGEN

Vragen	Antwoorden
• « De kegel blijft niet goed in het magazijn op zijn plaats zitten, ik hoor geen klik ».	Controleer of de kegel goed vast geklikt is **(fig. 3)**. Daarna kan de kegel goed vergrendeld worden wanneer na het plaatsen van het voedsel het apparaat wordt ingeschakeld **(fig. 4)**.
• « Het lukt me niet om na gebruik het accessoire te verwijderen ».	Voor het verwijderen van de kegel na gebruik moet u het magazijn ontgrendelen **(fig. 6)** en vervolgens weer vergrendelen **(fig. 7)**, de kegel zal dan vanzelf vallen **(fig. 8)**.
• « Het kegelmagazijn is moeilijk te plaatsen en te verwijderen, is dat normaal? »	Ja, dat is normaal als het product nieuw is. In de loop van de tijd zal het installeren en verwijderen steeds gemakkelijker gaan.

Gebruik voor elk type voedingsmiddel de voorgeschreven kegel:

	Kegel grof raspen E1 (rood)	Kegel fijn raspen E2 (metalen kegel met oranje rand)	Kegel voor aardappel raspen E3 (geel)	Kegel fijn snijden E4 (metalen kegel met lichtgroene rand)	Kegel snijden in blokjes E5a/E5b (donkergroen)
Wortelen	•	•		•	• (raw alleen)
Courgettes	•	•		•	• (raw alleen)
Aardappelen	•	•	•	•	• (raw alleen)
Komkommer	•	•		•	• (raw alleen)
Paprika	•			•	
Uien				•	• (raw alleen)
Bieten				•	• (raw alleen)
Selderij		•		•	• (raw alleen)
Mierikswortel	•			•	• (raw alleen)
Kool (wit/rood)				•	
Appels				•	• (raw alleen)
Parmezaanse kaas					
Gruyèrekaas	•	•		•	• (raw alleen)
Chocolade	•	•			
Droog brood / beschuiten					
Hazelnoten / walnoten / amandelen					
Kokosnoot		•			

Tips om goede resultaten te verkrijgen:

Om goede resultaten te krijgen dienen de door u gebruikte ingrediënten stevig te zijn en dient u het ophopen van voedingsmiddelen in het magazijn te vermijden. Gebruik het apparaat niet voor het raspen of snijden van te harde voedingsmiddelen zoals suiker of stukken vlees.
Snij de voedingsmiddelen eerst kleiner om ze zo gemakkelijker in de vulschacht van het magazijn te kunnen voeren.

RECEPTEN

KEGELS	GERECHTEN	INGREDIËNTEN	TIPS
Rode kegel GROF RASPEN (E1)	Zonnegratin (voor 6 personen)	– 6 kleine courgettes – 2 aardappelen – 1 ui – 1 kop gekookte rijst – 1 ei – 1 glas melk – 150 g gruyèrekaas – boter	Rasp de courgettes en de aardappelen met de kegel voor grof raspen (E1). Snij de ui met de kegel voor fijn snijden (E4). Fruit alle groenten in een beetje boter. Doe in een ovenschaal een laag groenten, een laag gekookte rijst en nog een laag groenten. Klop de melk, het ei, het zout en de peper. Bestrooi met geraspte gruyèrekaas en een beetje boter. Bak op 180°C.
Metalen kegel met oranje rand FIJN RASPEN (E2)	Koolsla (Voor 4 personen)	– ¼ witte kool – 2 wortelen – 3 eetlepels mayonaise – 3 eetlepels vloeibare room – 2 eetlepels azijn – 2 eetlepels poedersuiker	Snij de witte kool in stukjes met behulp van de kegel voor fijn snijden (E4) en rasp de wortels met de kegel voor fijn raspen (E2). Meng dit in een kom. Bereid de saus door de mayonaise, de vloeibare room, de azijn en de suiker te mengen. Overgiet de geraspte groenten met de saus, meng en laat 1 uur in de koelkast staan.
Lichtgele kegel voor AARDAPPEL RASPEN (E3)	Rösti	– 1.5 kg aardappels, – 2 eieren, – 50 gram havermout, – 50 tot 100 gram – bloem (als de aardappels erg vochtig zijn), – olie, zout	Schil de aardappels, snijd ze in stukjes en rasp ze met behulp van de speciale kegel voor aardappelpannenkoeken (E3). Klop de eieren los en voeg ze aan het geheel toe, samen met het zout, de havermout en bloem, indien nodig. Doe een beetje olie in een koekenpan en laat de pan warm worden. Maak vervolgens kleine hoopjes van het beslag met een lepel en druk ze plat in de pan. Laat ze aan beide kanten lichtbruin bakken.

KEGELS	GERECHTEN	INGREDIËNTEN	TIPS
Metalen kegel met lichtgroene rand FIJN SNIJDEN (E4)	Griekse salade (voor 4 personen)	– 1 komkommer – 2 grote tomaten – 1 rode paprika – 1 groene paprika – 1 middelgrote witte ui – 200 g fetakaas – 50 g zwarte olijven (optioneel) – 4 eetlepels olie – 1 citroen – 30 g verse kruiden (naar keuze: basilicum, peterselie, munt, koriander).	Snij de komkommer in dunne plakjes met behulp van de kegel voor fijn snijden (E4). Snij de paprika's doormidden, haal de zaadlijsten eruit. Hak de paprika's en ui klein. Snij de tomaten en de fetakaas in dobbelsteentjes. Meng al deze ingrediënten in een kom en voeg de olijven toe. Bereid de saus door de olie met het citroensap te mengen. Mix dit geheel voorzichtig en bestrooi de salade met verse fijngeknipte kruiden.
Kegel/Ring donkergroen SNIJDEN IN BLOKJES (E5a/E5b)	Groentesalade	– 400 g rode bieten – 300 g wortelen – 400 g Aardappelen – 200 g komkommer – 150 g ui – 100 g erwten – zout – 2 eetlepels olijfolie	Snij de aardappelen, de bieten, de wortelen, de ui en de komkommers met de kegel en de ring voor snijden in blokjes (E5a/E5b). Laat de aardappelen, de bieten en de wortelen stomen. Meng de groenten en voeg de erwten, de ui en de komkommer toe. Voeg peper en zout toe. Laat 1 uur in de koelkast rusten.

4. HET APPARAAT SCHOONMAKEN

- **Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het motorblok (A) reinigt.**
- Dompel het motorblok niet onder, houdt het niet onder de lopende kraan. Reinig het motorblok met behulp van een vochtige doek. Droog het daarna zorgvuldig af.
- Het magazijn **(D)**, de duwstaaf **(C)**, de kegels **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, de ring **(E5b)** en het opbergaccessoire **(F)** kunnen in de vaatwasmachine gereinigd worden, in de bovenste mand op het programma « ECO » of « LICHT VUIL ».
- Gebruik een borstel als u moeilijkheden ondervindt tijdens het schoonmaken van het accessoire voor snijden in blokjes.
- **Ga voorzichtig met de kegels om want de snijvlakken van de kegels zijn bijzonder scherp.**
- De plastic onderdelen van het apparaat kunnen door de groenten (wortelen, sinaasappelen, ...) verkleuren. U kunt het verkleurde accessoire met een in slaolie gedrenkte doek schoonwrijven en daarna volgens de gewone procedure schoonmaken.

5. OPBERGEN

- Alle kegels **(E1, E2, E3, E4, E5a)** en de ring **(E5b)** kunnen in het apparaat opgeborgen worden.
  Stapel de 5 kegels **(fig. 12)** en plaats ze in de opening aan de voorzijde van het magazijn **(D)**. Het opbergaccessoire **(F)** wordt op de opening aan de voorzijde van het magazijn **(D)** vast geklikt **(fig. 14)**. De ring voor snijden in blokjes (E5b) wordt op het opbergaccessoire vast geklikt **(F) (fig. 15)**.
- Opbergen van het snoer: duw het snoer in de hiervoor bedoelde holte (CORD STORAGE) **(fig. 16)**.

1. BESKRIVELSE AF APPARATET

A - Motorblok
B - Tænd-/sluk-knap og hastighedsvælger
C - Nedstopper
D - Tromleholder / påfyldningstragt
E - Tromler
- **E1** - Tromle til at rive groft (rød)
- **E2** - Tromle til at rive fint (metal med orange kant)
- **E3** - Tromle til at rive kartofler til røsti (gul)
- **E4** - Tromle til at snitte (metal med lysegrøn kant)
- **E5a** - Tromle til at skære i terninger (mørkegrøn)
- **E5b** - Skive til at skære i terninger (mørkegrøn/hvid)

F - Opbevaringstilbehør

2. FØRSTEGANGSBRUG

- Rengør tilbehørsdelene (tromler, tromleholder og nedstopper) med vand og opvaskemiddel. Skyl delene, og tør dem grundigt.

VIGTIGT: Skærene på tromlerne er meget skarpe, håndter dem derfor med forsigtighed, og hold altid fast på plastikdelen.

3. BRUG

- Vælg den ønskede tromle.
- Anbring tromleholderen **(D)** på motorblokken **(A)** og drej den en kvart omgang mod venstre **(fig. 1 & 2)**.
- Anbring nu den ønskede tromle i åbningen foran på holderen **(D)**. Tromlen skal placeres helt i bund på akslen **(fig .3)**.
- Sæt stikket i stikkontakten.
- Vælg den ønskede hastighed (langsom hastighed eller turbo) og tryk derefter på tænd-/sluk-knappen **(fig. 4)**.

VIGTIGT: inden du tager apparatet i brug, kontroller at tromlen er korrekt placeret på akslen (fig. 3). Tryk derefter på tænd-/sluk-knappen, inden du kommer ingredienser i påfyldningstragten (fig. 4).

- Kom ingredienserne ned i påfyldningstragten **(D)** og skub dem ned ved hjælp af nedstopperen **(C)** **(fig.5)**.

TIP: Det er ikke nødvendigt at trykke hårdt ned på nedstopperen for at opnå et godt resultat, det vil bremse motoren; det er nok blot at holde ingredienserne i kontakt med tromlen.

- Skift tromle ved at dreje holderen **(D)** en kvart omgang mod højre **(fig. 6)**. Sæt den derefter tilbage i lodret position **(fig. 7)**. Tag tromlen ud **(fig. 8)**.

GODE RÅD OM BRUG

Det tilrådes også at bruge den langsomme hastighed til bløde eller sarte fødevarer (pærer, avokadoer, kogte rødbeder).

Montering af tilbehøret til at skære i terninger:

- Anbring tromlen til at skære i terninger i åbningen foran på holderen **(D)**. Tromlen skal placeres helt i bund på akslen **(fig. 3)**.
- Anbring derpå skiven til at skære i terninger med sikkerhedsdækslet åbent, og centrér det i forhold til påfyldningstragten til tromleholderen **(fig. 9)**.
- Kontrollér, at skiven til at skære i terninger er korrekt fastklipset forneden på tromleholderen.
- Luk sikkerhedsdækslet på tromleholderen **(fig. 10)**.
- Skær ingredienserne i terninger ved at indføre dem via påfyldningstragten til tromleholderen.
- Tag tilbehøret til at skære i terninger ud ved at trække i tappen oven på sikkerhedsdækslet **(fig. 11)**.

Tip: tryk opad med en finger og træk samtidig tappen fremad for nemmere at oplåse sikkerhedsdækslet E5b (fig. 11).

HYPPIGE SPØRGSMÅL

Spørgsmål	Svar
• "Tromlen sidder ikke ordentligt fast i holderen, jeg kan ikke høre at den klipses fast".	Kontroller, at tromlen sidder helt i bund **(fig. 3)**. Det er først, når apparatet sættes i gang uden ingredienser, at tromlen låses korrekt fast **(fig. 4)**.
• "Jeg kan ikke fjerne tilbehøret efter brug".	For at fjerne tromlen efter brug, løsn **(fig. 6)** og lås holderen igen **(fig. 7)**, så falder tromlen af af sig selv **(fig. 8)**.
• "Tromleholderen er svær at sætte på plads og tage ud, er det normalt?	Ja, det er helt normalt, når apparatet er nyt. Det bliver lettere efterhånden, som apparatet bliver brugt.

Brug den tromle, der er anbefalet til de enkelte typer fødevarer:

	Tromle til at rive groft E1 (rød)	Tromle til at rive fint (metal med orange kant)	Tromle til at rive karto-fler til røsti E3 (gul)	Tromle til at snitte E4 (metal med lysegrøn kant)	Tromle til terninger E5a/E5b (mørkegrøn)
Gulerødder	•	•		•	• (kun rå)
Squash	•	•		•	• (kun rå)
Kartofler	•	•	•	•	• (kun rå)
Agurker	•	•		•	• (kun rå)
Peberfrugter	•			•	
Løg				•	• (kun rå)
Rødbeder				•	• (kun rå)
Selleri		•		•	• (kun rå)
Kinaradiser	•			•	• (kun rå)
Kål (hvid/rød)				•	
Æbler				•	• (kun rå)
Parmesan					
Gruyère	•	•		•	• (kun rå)
Chokolade	•	•			
Tørt brød / tvebakker					
Hasselnødder/ valnødder/ mandler					
Kokosnød		•			

Tips til tilberedning:

Brug ingredienser, der er faste, for at opnå gode resultater og undgå, at ingredienserne hober sig op i tromleholderen. Brug ikke apparatet til at rive eller snitte ingredienser, der er for hårde såsom sukker eller kødstykker.

Skær ingredienserne i mindre stykker, så de er lettere at komme ned i påfyldningstragten.

OPSKRIFTER

TROMLER	TILBEREDNING	INGREDIENSER	GODE RÅD
Rød tromle til at RIVE GROFT (E1)	Grøntsagsgratin (til 6 personer)	– 6 små squash – 2 kartofler – 1 løg – 1 kop kogt ris – 1 æg – 1 glas mælk – 150 g gruyere – smør	Riv squash og kartofler med tromlen til at rive groft (E1). Snit løget med tromlen til at snitte groft (E4). Svits grøntsagerne på en pande med smør. Læg skiftevis et lag grøntsager og et lag kogte ris i et ovnfast fad. Tilsæt mælk, pisket med æg, salt og peber. Drys reven gruyereost henover, og læg nogle små tern smør oven på. Bages ved 180 °C.
Tromle, metal med orange kant til at RIVE FINT (E2)	Coleslaw (til 4 personer)	– ¼ hvidkål – 2 gulerødder – 3 spsk. mayonnaise – 3 spsk. fløde – 2 spsk. vineddike – 2 spsk. sukker	Snit hvidkålen ved hjælp af tromlen til at snitte (E4) og riv gulerødderne med tromlen til at rive fint (E2). Bland det hele i en skål. Tilbered dressingen ved at blande mayonnaise, fløde, vineddike og sukker. Hæld dressingen over grøntsagerne, bland og lad coleslawen hvile i 1 time i køleskabet.
Gul tromle TIL AT RIVE KARTOFLER (E3)	Røsti	– 1,5 kg kartofler – 2 æg – 50 g havregryn – 50 til 100 g mel (hvis kartoflerne er meget vandholdige) – olie, salt	Skræl kartoflerne, skær dem i mindre stykker, og riv dem ved hjælp af tromlen til at rive kartofler til røsti (E3). Pisk derefter æggene, og bland dem med kartoflerne sammen med salt, havregryn, samt mel om nødvendigt. Kom olie på panden, så det dækker bunden, og opvarm panden. Form herefter små røstier af massen med en ske og gør dem flade på panden. Steg dem gyldenbrune på begge sider.

TROMLER	TILBEREDNING	INGREDIENSER	GODE RÅD
Tromle, metal med lysegrøn kant til at SNITTE (E4)	Græsk salat (til 4 personer)	– 1 agurk – 2 store tomater – 1 rød peberfrugt – 1 grøn peberfrugt – 1 mellemstort løg – 200 g feta – 50 g sorte oliven (valgfrit) – 4 spsk. olie – 1 citron – 30 g friske krydderurter (af eget valg: basilikum, persille, mynte, koriander)	Snit agurken i fine skiver ved hjælp af tromlen til at snitte (E4). Skær peberfrugterne i to og fjern kernehuset. Snit peberfrugterne med løget. Skær tomater og feta i små tern. Bland alle ingredienserne i en skål, og tilsæt de sorte oliven. Tilbered dressingen ved at blande olie og citronsaft. Bland salaten forsigtigt, og drys de friskklippede krydderurter på.
Tromle/skive, mørkegrøn til at SKÆRE I TERNINGER (E5a/E5b)	Grøntsagsterninger	– 400 g rødbeder – 300 g gulerødder – 400 g kartofler – 200 g agurk – 150 g løg – 100 g ærter – salt – 2 spsk. olie	Skær kartofler, rødbeder, gulerødder, løg og agurk i terninger ved hjælp af tromlen og skiven til at skære i terninger (E5a/E5b). Dampkog terningerne af kartofler, rødbeder og gulerødder. Bland det hele og tilføj ærter, løg og agurk. Tilføj olie og salt. Lad hvile i køleskabet i 1 time.

4. RENGØRING AF APPARATET

- **Afbryd altid strømmen til apparatet, inden motorblokken rengøres (A).**
- Nedsænk aldrig motorblokken i vand, og skyl den aldrig under rindende vand. Tør motorblokken af med en fugtig klud. Tør den omhyggeligt.
- Tromleholderen **(D)**, nedstopperen **(C)**, tromlerne **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, skiven til at skære i terninger **(E5b)** og opbevaringstilbehøret **(F)** kan vaskes i opvaskemaskinen i den øverste kurv på programmet "ØKO" eller "LIDT SNAVSET".

- Hvis det er vanskeligt at rengøre tilbehøret til at skære i terninger, anbefales det at bruge en børste.
- **Vær altid forsigtig, når du håndterer tromlerne, da klingerne er meget skarpe.**
- Hvis plastdelene bliver misfarvede af f.eks. gulerødder, kan du gnide dem med en klud, der er dyppet i madolie. Rengør derefter apparatet på den almindelige måde.

5. OPBEVARING

- Alle tromlerne **(E1, E2, E3, E4, E5a)** og skiven til terninger **(E5b)** kan gemmes i apparatet. Stabl de 5 tromler oven på hinanden **(fig. 12)** og anbring dem i åbningen foran på holderen **(D)**. Opbevaringstilbehøret **(F)** klipses fast på åbningen foran på holderen **(D) (fig. 14)**. Skiven til terninger **(E5b)** klipses fast på opbevaringstilbehøret (**F) (fig. 15)**.
- Opbevaring af ledningen: Skub ledningen ind i ledningsrummet (LEDNINGSHOLDER) **(fig. 16)**.

1. BESKRIVNING AV APPARATEN

A - Motorenhet
B - Strömbrytare och hastighetsväljare
C - Påmatare
D - Trumhållare/matningsrör
E - Trummor
E1 - Trumma för att grovstrimla (röd)
E2 - Trumma för att finstrimla (i metall med orange kant)
E3 - Trumma för Reibekuchen (gul)
E4 - Trumma för tunna skivor (i metall med ljusgrön kant)
E5a - Trumma för tärningar (mörkgrön)
E5b - Ring med säkerhetsgångjärn (mörkgrön/vit)
F - Förvaringstillbehör

2. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLE

• Rengör tillbehören (trummor, trumhållare/matningsrör och påmatare) med vatten och diskmedel. Skölj och torka noga.

VARNING: Trumknivarna är mycket vassa. Var försiktig när du hanterar trummorna. Håll dem alltid i plastdelen.

3. ANVÄNDNING

• Välj den trumma som motsvarar den önskade användningen.
• Sätt fast trumhållaren **(D)** på motorenheten **(A)** genom att vrida den ett kvarts varv åt vänster **(fig. 1 och 2)**.
• Placera trumman i öppningen framtill på hållaren **(D)**. Trumman måste sättas in rätt, ända in till drivenheten **(fig. 3)**.
• Sätt in kontakten till apparaten.
• Välj önskad hastighet (långsam eller turbo) och tryck sen på strömbrytaren **(fig. 4)**.

VARNING: Se alltid till att trumman sitter helt rätt på motorns drivenhet innan du använder apparaten (fig. 3) och tryck sedan på PÅ/AV-knappen innan du lägger i mat i matningsröret (fig. 4).

• Lägg i maten genom matningsröret **(D)** och tryck ned maten med påmataren **(C)** **(fig. 5)**.

TIPS: Du behöver inte trycka hårt för att få ett bra resultat, det bromsar bara motorn – tvärtom räcker det att bara se till att trumman och maten har kontakt.

• Om du vill byta trumma vrider du på hållaren **(D)** ett kvarts varv åt höger **(fig. 6)** för att sedan ta tillbaka den i rakt läge **(fig. 7)**. Ta bort trumman **(fig. 8)**.

TIPS VID ANVÄNDNING

Låg hastighet rekommenderas också för mjuka ingredienser (päron, avokado, kokta rödbetor).

Montering av tillbehör för tärning:

• Placera trumman för tärningar i öppningen framtill på hållaren **(D)**. Trumman måste sättas in rätt, ända in till drivenheten **(fig. 3)**.
• Placera sedan ringen till trumman för tärningar med säkerhetsgångjärnet öppet, och centrera säkerhetsgångjärnet mot matningsröret på trumhållaren **(fig. 9)**.
• Kontrollera att ringen till trumman för tärningar sitter fast ordentligt nedtill på trumhållaren.
• Stäng säkerhetsgångjärnet på trumhållaren **(fig. 10)**.
• Lägg ingredienserna i matningsröret för att tärna dem.
• Ta av trumman för tärningar genom att dra i fliken upptill på säkerhetsgångjärnet **(fig. 11)**.

Tips! Det går lättare att öppna säkerhetsgångjärnet E5b om du håller emot med t ex tummen samtidigt som du drar fliken framåt (fig. 11).

VANLIGA FRÅGOR OCH SVAR

Frågor	Svar
• "Trumman sitter inte fast ordentligt i hållaren. Jag kan inte höra att den låses fast."	Kontrollera att trumman är intryckt ända in till drivenheten **(fig. 3)**. Kontrollera att trumman sitter korrekt fastlåst innan du lägger i maten i matningsröret genom att först starta apparaten en gång **(fig. 4)**.
• "Det går inte att ta bort tillbehöret efter användning."	När du ska ta bort trumman efter användning låser du upp hållaren **(fig. 6)** och låser den igen **(fig. 7)** så kommer trumman att falla ut av sig själv **(fig. 8)**.
• "Trumhållaren är ganska svår att sätta dit och ta bort. Ska det vara så?"	Ja, när apparaten är ny är det så. Allteftersom du använder apparaten blir det enklare att sätta fast och ta bort trumhållaren.

Använd den trumma som är rekommenderad för de olika ingredienserna:

	Trumma för att grovstrimla E1 (röd)	Trumma för att finstrimla E2 (helt i metall med orange kant)	Trumma för Reibe-kuchen E3 (gul)	Trumma för tunna skivor E4 (helt i metall med ljusgrön kant)	Trumma för tärningar E5a/E5b (mörkgrön/vit)
Morötter	•	•		•	• (endast råa)
Zucchini	•	•		•	• (endast råa)
Potatis	•	•	•	•	• (endast råa)
Gurka	•	•		•	• (endast råa)
Paprika	•			•	
Lök				•	• (endast råa)
Rödbetor				•	• (endast råa)
Selleri		•		•	• (endast råa)
Rättika	•			•	• (endast råa)
Kål (vit/röd)				•	
Äpplen				•	• (endast råa)
Parmesanost					
Gruyèreost	•	•		•	
Choklad	•	•			
Torrt bröd/kakor					
Hasselnötter/ valnötter/ mandlar					
Kokos		•			

Tips för bra resultat:

Ingredienserna måste vara fasta för att du ska blir nöjd med resultatet och för att undvika att hållaren täpps igen. Använd inte apparaten för att riva eller skiva mat som är för hård, t.ex. sockerbitar eller kött.
Skär maten i bitar för att underlätta inmatningen genom matningsröret.

RECEPT

TRUMMOR	MATRÄTTER	INGREDIENSER	TIPS
Röd trumma GROVSTRIMLA (E1)	Sommargratäng (6 portioner)	– 6 små zucchinier – 2 potatisar – 1 lök – 1 kopp kokt ris – 1 ägg – 1 glas mjölk – 150 g gruyèreost – smör	Riv zucchini och potatis med trumman för att grovstrimla (E1). Skiva löken med trumman för tunna skivor (E4). Bryn alla grönsaker i smör. Varva lager av grönsakerna och det kokta riset i en ugnssäker form. Tillsätt mjölken som vispats tillsammans med ägg, salt och peppar. Strö över den rivna osten och några tärningar med smör. Sätt in den i ugnen i 180 °C.
Trumma helt i metall med orange kant FINSTRIMLA (E2)	Vitkålssallad (4 portioner)	– ¼ vitkålshuvud – 2 morötter – 3 matskedar majonnäs – 3 matskedar grädde – 2 matskedar vinäger – 2 matskedar strösocker	Skiva vitkålen med trumman för tunna skivor (E4) och riv morötterna med trumman för att finstrimla (E2). Blanda dem i en skål. Förbered dressingen genom att blanda majonnäs, grädde, vinäger och socker. Rör ned såsen i grönsakerna och låt salladen stå i en timme i kylskåpet.
Gul Ljusgul trumma för REIBEKUCHEN	Rösti	– 1,5 kg potatis – 2 ägg – 50 g havregryn – 50–100 g vetemjöl (om potatisen är rik på vätska) – olja, salt	Skala potatisen, skär den i bitar och riv den med konen för Reibekuchen (E4).Vispa äggen och tillsätt till potatisen tillsammans med salt, havregryn och mjöl (vid behov). Häll lite olja i en stekpanna och sätt den på plattan. Forma små bollar av smeten med en sked och platta ut dem i stekpannan. Stek dem gyllene på båda sidor.

TRUMMOR	MATRÄTTER	INGREDIENSER	TIPS
Trumma helt i metall med ljusgrön kant TUNNA SKIVOR (E4)	Grekisk sallad (4 portioner)	– 1 gurka – 2 stora tomater – 1 röd paprika – 1 grön paprika – 1 medelstor silverlök – 200 g fetaost – 50 g svarta oliver (valfritt) – 4 matskedar olivolja – 1 citron – 30 g färska örter (välj en av följande: basilika, persilja, mynta eller koriander)	Skiva gurkan tunt med trumman för tunna skivor (E4). Skär paprikorna i halvor och ta bort frön och vita bitar. Skiva löken och paprikorna. Skär tomaterna och fetaosten i små tärningar. Blanda alla ingredienserna i en stor skål och tillsätt oliverna. Förbered dressingen genom att blanda oljan med citronsaften. Blanda försiktigt och strö över de hackade färska örterna.
Trumma/ring mörkgrön/vit TÄRNA (E5a/E5b)	Grönsakssallad (4 portioner)	– 400 g rödbetor – 300 g morötter – 400 g potatis – 200 g gurka – 150 g lök – 100 g gröna ärter – salt – 2 matskedar olja	Tärna potatisen, rödbetorna, morötterna, löken och gurkorna med hjälp av trumman och ringen för tärningar (E5a/E5b). Ångkoka tärningarna av potatis, rödbetor och morötter. Blanda allt och tillsätt ärterna, löken och gurktärningarna. Tillsätt salt och olja. Låt vila 1 timma i kylen.

4. RENGÖRA APPARATEN

- **Koppla alltid ur kontakten till apparaten innan du rengör motorenheten (A).**
- Doppa inte och använd inte motorenheten i vatten. Rengör motorenheten med en fuktig trasa. Torka den noga.
- Trumhållaren/matningsröret **(D)**, påmataren **(C)**, trummorna **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, ringen för att tärna **(E5b)** och förvaringstillbehöret **(F)** kan diskas i diskmaskinens övre korg med något av de mildare programmen, t.ex. ”ECO” eller ”SKON”.
- Om det är svårt att rengöra tärningstillbehöret kan du pröva med en diskborste.
- **Var försiktig när du hanterar trummorna eftersom bladen är mycket vassa.**
- Om plastdelarna blir missfärgade av maten, t.ex. morötter, torkar du rent dem med en trasa doppad i matolja och rengör dem sedan på vanligt sätt.

5. FÖRVARING

- Alla trummor **(E1, E2, E3, E4, E5a)** och ringen för att tärna **(E5b)** kan förvaras i apparaten. Stapla de fem trummorna på varandra **(fig. 12)** och placera dem i öppningen fram på hållaren **(D)**. Förvaringstillbehöret **(F)** fästs över öppningen fram på hållaren **(D) (fig. 14)**. Ringen för tärningar **(E5b)** fästs på förvaringstillbehöret **(F) (fig. 15)**.
- Förvara strömsladden: Tryck in sladden i hålet (SLADDFÖRVARING) **(fig. 16)**.

1. BESKRIVELSE AV APPARATET

A - Motorenhet
B - Start/stopp-knapp og hastighetsvelger
C - Stapper
D - Kjegleholder/sjakt
E - Kjegler
  E1 - Kjegle for grovriving (rød)
  E2 - Kjegle for finriving (metall med oransje kant)
  E3 - Kjegle for raspekake (gul)
  E4 - Kjegle for skiver (metall med lysegrønn kant)
  E5a - Kjegle for terninger (mørkegrønn)
  E5b - Ring for terninger (mørkegrønn/hvit)
F - Oppbevaringstilbehør

2. FØR FØRSTE GANGS BRUK

• Vask alle tilbehørsdelene (kjegler, kjegleholder og stapper) i såpevann. Skyll og tørk godt.

FORSIKTIG: Kjeglenes blader er ekstremt skarpe og må håndteres forsiktig. Hold dem alltid i plastdelen.

3. BRUKE APPARATET

• Velg ønsket kjegle.
• Sett kjegleholderen **(D)** på motorenheten **(A)** ved å vri den ¼ omgang til venstre **(fig.1 og 2)**.
• Plasser kjeglen i åpningen foran holderen **(D)**, kjeglen må være korrekt plassert helt inn i drivhjulet **(fig. 3)**.
• Koble til apparatet.
• Velg ønsket hastighet (rolig eller turbo), og trykk deretter på start/stopp-knappen **(fig. 4)**.

NB: Før du slår på apparatet, må du alltid sørge for at kjeglen er korrekt plassert på drivhjulet (fig. 3), og trykk deretter på start/stopp-knappen før du tilsetter ingredienser i sjakten (fig. 4).

• Ha ingrediensene ned i sjakten til holderen **(D)**, og skyv dem forsiktig ned med stapperen **(C)** **(fig.5)**.

TIPS: Det er ikke nødvendig å presse hardt med stapperen for å oppnå et godt resultat. Dette vil derimot bremse motoren, så sørg heller for å opprettholde kontakten mellom ingrediensene og kjeglen.

• For å bytte kjegle, vrir du holderen **(D)** en ¼ omgang til høyre **(fig. 6)**, så setter du den tilbake i loddrett posisjon **(fig. 7)**. Ta av kjeglen **(fig. 8)**.

TIPS FOR GODE RESULTATER

Den lave hastigheten er også anbefalt for myke eller skjøre ingredienser (pærer, avokado, kokte rødbeter).

Montering av tilbehøret for terninger:

• Sett kjeglen for terninger i åpningen foran holderen **(D)**, kjeglen må være korrekt plassert helt inn i drivhjulet **(fig. 3)**.
• Etterpå plasseres ringen for terninger med sikkerhetslåsen åpen ved å sentrere sikkerhetslåsen i forhold til sjakten på kjegleholderen **(fig. 9)**.
• Ringen for terninger må være godt klikket inn i bunnen av kjegleholderen.
• Lukk sikkerhetslåsen på kjegleholderen **(fig. 10)**.
• Start kutting i terninger ved å ha ingrediensene i sjakten på kjegleholderen.
• Tilbehøret for terninger fjernes ved å trekke i klaffen plassert på toppen av sikkerhetslåsen **(fig. 11)**.

Tips: for enklere å låse opp sikkerhetslåsen E5b, skyv oppover med en finger og trekk klaffen forover samtidig (fig.11).

VANLIGE SPØRSMÅL

Spørsmål	Svar
• «Kjeglen sitter ikke korrekt på plass, jeg hører ikke at den klikker seg fast».	Sørg ganske enkelt for at kjeglen er satt helt inn i drivhjulet **(fig. 3)**. Start av maskinen før tilsetting av ingredienser vil også fullføre låsingen av kjeglen **(fig. 4)**.
• «Jeg klarer ikke å ta ut tilbehøret etter bruk».	For å ta ut kjeglen etter bruk, låser du opp **(fig. 6)** og igjen holderen **(fig. 7)** og kjeglen faller ut av seg selv **(fig. 8)**.
• «Kjegleholderen er ganske hard å sette på og ta av – er det normalt?»	Ja, det er normalt når maskinen er ny. Etter hvert som den brukes, blir det enklere å sette den på og ta den ut.

Bruk den anbefalte kjeglen for ingrediensen den er ment for:

	Kjegle for grovriving E1 (rød)	Kjegle for finriving E2 (metall med oransje kant)	Kjegle for raspekake E3 (gul)	Kjegle for skiver E4 (metall med lysegrønn kant)	Kjegle for terninger E5a/E5b (mørkegrønn)
Gulrøtter	•	•		•	• (Bare rå)
Squash	•	•		•	• (Bare rå)
Poteter	•	•	•	•	• (Bare rå)
Agurk	•	•		•	• (Bare rå)
Paprika	•			•	
Løk				•	• (Bare rå)
Rødbeter				•	• (Bare rå)
Selleri		•		•	• (Bare rå)
Svart reddik	•			•	• (Bare rå)
Kål (Hodekål/rødkål)				•	
Epler				•	• (Bare rå)
Parmesan					
Gruyère (ost)	•	•		•	• (Bare rå)
Sjokolade	•	•			
Tørt brød/ kavringer					
Hasselnøtter/ valnøtter/ mandler					
Kokosnøtt		•			

Tips for gode resultater:

Ingrediensene du bruker må være faste for å oppnå gode resultater og unngå at mat samler seg opp i holderen. Ikke bruk apparatet til å rive eller skjære ekstra harde matvarer som f.eks. sukker eller kjøttbiter.

Skjær opp matvarene slik at det er enklere å føre dem ned i sjakten.

OPPSKRIFTER

KJEGLER	OPPSKRIFT	INGREDIENSER	FREMGANGSMÅTE
Rød kjegle GROVRIVING (E1)	Sommergrateng (til 6 personer)	– 6 små squash – 2 poteter – 1 løk – 1 kopp kokt ris – 1 egg – 1 glass melk – 150 g gulost – smør	Riv squash og poteter med kjeglen for grovriving (E1). Skjær løken i skiver med kjeglen for skiver (E4). Stek alle grønnsakene i smør. Legg grønnsaker og kokt ris lagvis i en ovnsfast form. Tilsett melk vispet med egg, salt og pepper. Dryss over revet ost og legg på noen smørklatter. Stekes på 180 °C.
Kjegle i metall med oransje kant FINRIVING (E2)	Coleslaw (til 4 personer)	– ¼ hodekål – 2 gulrøtter – 3 ss. majones – 3 ss. kremfløte – 2 ss. eddik – 2 ss. sukker	Skjær hodekålen i skiver med kjeglen for skiver (E4), og riv gulrøttene med kjeglen for finriving (E2). Bland ingrediensene i en bolle. Lag dressingen: Bland majones, kremfløte, eddik og sukker. Hell dressingen over de revne grønnsakene, bland salaten og la den stå i 1 time i kjøleskapet.
Gul kjegle for RASPEKAKE (E3)	Röstis	– 1,5 kg poteter, – 2 egg, – 50 g havregryn, – 50 til 100 g hvetemel (dersom potetene avgir mye vann), – olje, salt	Skrell potetene, skjær dem opp i biter og rasp dem ved hjelp av den spesielle raspekake-trommelen (E3). Visp eggene og bland dem i potetene sammen med salt, havregryn og mel om nødvendig. Ha litt olje i bunnen av stekepannen, og varm opp. Bruk en skje til å lage porsjoner og klem kakene deretter flate i stekepannen. Stek dem gylne på begge sider.

KJEGLER	OPPSKRIFT	INGREDIENSER	FREMGANGSMÅTE
Kjegle i metall med lysegrønn kant SKIVER (E4)	Gresk salat (til 4 personer)	– 1 agurk – 2 store tomater – 1 rød paprika – 1 grønn paprika – 1 middels stor løk – 200 g fetaost – 50 g svarte oliven (kan sløyfes) – 4 ss olje – 1 sitron – 30 g friske urter (f.eks.: basilikum, persille, mynte, koriander)	Skjær agurken i skiver med kjeglen for tynne skiver (E4). Skjær paprikaene i 2, ta ut frø og innmat. Skjær paprikaene og løken i skiver. Skjær tomatene og fetaosten i små terninger. Bland alle ingrediensene i en bolle og tilsett oliven. Lag dressingen: Bland olje og sitronsaft. Bland det forsiktig i salaten, og dryss over finhakkede urter.
Mørkegrønn kjegle/ring TERNINGER (E5a/E5b)	Grønnsaksblanding	– 400 g rødbeter – 300 g gulrøtter – 400 g poteter – 200 g agurk – 150 g løk – 100 g grønne erter – salt – 2 ss. olje	Kutt potetene, rødbetene, gulrøttene, løken og agurkene i terninger med kjeglen/ringen for terninger (E5a/E5b). Damp terningene av poteter, rødbeter og gulrøtter. Bland alt sammen og tilsett grønne erter, løk og agurk. Tilsett salt og olje. La det stå i kjøleskapet i 1 time.

4. RENGJØRING AV APPARATET

- **Apparatet må alltid kobles fra før motorenheten (A) rengjøres.**
- Motorenheten må ikke nedsenkes i vann eller skylles i vann. Rengjør motorenheten med en fuktig klut. Tørk den grundig.
- Holderen **(D)**, stapperen **(C)**, kjeglene **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, ringen for terninger **(E5b)** og oppbevaringstilbehøret **(F)** kan vaskes i oppvaskmaskin i øverste hylle på ØKO-program eller program for lite skitten oppvask.
- Hvis du har problemer med å rengjøre tilbehøret for kutting i terninger, anbefaler vi å bruke en børste.
- **Håndter kjeglene forsiktig, bladene på kjeglene er ekstremt skarpe.**
- Hvis plastdelene blir misfarget av matvarer, som gulrøtter, kan de gnis inn med en klut med litt matolje, og deretter vaskes på vanlig måte.

5. OPPBEVARING

- Alle kjeglene **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, ringen for terninger **(E5b)** kan oppbevares på apparatet. Stable de 5 kjeglene i hverandre **(fig.12)**, og sett dem i åpningen på forsiden av holderen **(D)**. Oppbevaringstilbehøret **(F)** klikkes på åpningen på forsiden av holderen **(D) (fig.14)**. Ringen for terninger **(E5b)** klikkes på oppbevaringstilbehøret **(F) (fig. 15)**.
- Oppbevaring av ledningen: Skyv ledningen i ledningshullet (CORD STORAGE) **(fig. 16)**.

1. LAITTEEN KUVAUS

A - Moottoriosa
B - Käynnistys/sammutusvalitsin ja nopeudenvalitsin
C - Työntökappale
D - Kartiomakasiini / putki
E - Kartiot
  E1 - Karkean rasteen kartio (punainen)
  E2 - Hienon raasteen kartio (täysmetallinen, oranssi reunus)
  E3 - Perunaraaste-kartio (keltainen)
  E4 - Viipalekartio (täysmetallinen, vaaleanvihreä reunus)
  E5a - Paloittelukartio (tummanvihreä)
  E5b - Paloittelurengas (tummanvihreä/valkoinen)
F - Säilytyslisävaruste

2. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

• Puhdista lisävarusteet (kartiot, makasiinit ja työntökappale) saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa huolella.

HUOMIO: Kartioiden terät ovat erittäin teräviä, käsittele kartioita varoen ja tartu niihin aina muoviosasta.

3. KÄYTTÖ

• Valitse haluamaasi käyttöä vastaava kartio.
• Aseta kartiomakasiini **(D)** moottorilohkolle **(A)** käännä ¼ kierros vasemmalle **(kuvat 1 & 2)**.
• Laita valitsemasi kartio makasiinin etuaukkoon **(D)**, kartion täytyy olla kunnolla kiinni vetokapaleen pohjassa saakka **(kuva 3)**.
• Kytke laite sähköverkkoon.
• valitse haluamasi nopeus (hidas nopeus tai turbo) ja paina sitten käynnistys/sammutusvalitsinta **(kuva 4)**.

HUOMIO: ennen laitteen käyttöä on tarkastettava, että kartio on kunnolla paikoillaan vetokappaleella (kuva 3), paina sitten ensin käynnistys/sammutusvalitsinta ennen ruoka-aineiden syöttämistä aukon kautta (kuva 4).

• Laita ruoka-aineet makasiinin aukon kautta **(D)** ja työnnä niitä kevyesti työntökappaleella **(C)** **(kuva 5)**.

VINKKI: Työntökappaletta ei tarvitse painaa kovaa, jotta saisit hyvän leikkuutuloksen, tällainen käyttö vain hidastaisi moottoria. Päinvastoin on vain valvottava, että aines pysyy kontaktissa kartion kanssa.

● Kartion vaihtamiseksi on käännettävä makasiinia **(D)** ¼ kierros oikealle **(kuva 6)**, laita se sitten pystyasentoon **(kuva 7)**. Irrota kartio **(kuva 8)**.

KÄYTTÖOHJEITA

Hitaan nopeuden käyttöä suositellaan myös pehmeille ja hauraille ruoka-aineille (päärynät, avokadot, keitetyt punajuuret).

Paloittelulisävarusteen asennus:

• Laita paloittelulisävaruste makasiinin etuaukkoon **(D)**, kartion täytyy olla kunnolla kiinni vetokappaleen pohjassa saakka **(kuva 3)**.
• Aseta sitten paloittelurengas turvanivel auki, kohdista turvanivel suhteessa aukkoon kartiomakasiinilla **(kuva 9)**.
• Tarkasta, että paloittelurengas on naksahtanut kunnolla paikoilleen kartiomakasiinilla.
• Sulje turvanivel kartiomakasiinilla **(kuva 10)**.
• Kokeile paloittelua laittamalla ruoka-aineita kartiomakasiinin aukon kautta sisään.
• Irrota paloittelulisävaruste vetämällä kielekkeestä, joka sijaitsee turvanivelen päällä **(kuva 11)**.

Vinkki: jotta turvanivelen E5b voisi avata helpommin, työnnä yhtä aikaa sormella ylöspäin ja vedä kielekettä eteenpäin (kuva 11).

USEIN TEHTYJÄ KYSYMYKISÄ

Kysymyksiä	Vastauksia
• "Kartio ei pysy kunnolla paikoillaan makasiinissa, en kuule naksahdusta."	Varmista yksinkertaisesti, että kartio on kunnolla pohjassa asti **(kuva 3)**. Sitten tuotteen käynnistäminen ennen ruoka-aineiden laittamista sisään takaa, että kartio lukittuu kunnolla **(kuva 4)**.
• "En voi poistaa lisävarustetta käytön jälkeen."	Kartion poistamiseksi käytön jälkeen on lukitus avattava **(kuva 6)**, sitten kartio on lukittava uudestaan **(kuva 7)** ja kartio putoaa itsestään **(kuva 8)**.
• "Kartiomakasiini on melko vaikea asentaa paikoilleen ja irrottaa, onko se normaalia?"	Kyllä, koska tuote on uusi. Käytön kuluessa se tulee helpommaksi irrottaa ja laittaa paikoilleen.

Käytä kullekin ruoka-aineelle suositeltua kartiota:

	Kartio karkealle raasteelle E1 (punainen)	Kartio hienolle raasteelle E2 (täysmetalli-nen, oranssi reunus)	Peruna-raaste-kartio E3 (jaune)	Kartio viipalointia varten E4 (täysmetalli-nen, vaalean-vihreä reunus)	Kartio paloittelua varten E5a/E5b (tummanvihreä)
Porkkanat	•	•		•	• (vain raaka)
Kesäkurpitsat	•	•		•	• (vain raaka)
Perunat	•	•	•	•	• (vain raaka)
Kurkku	•	•		•	• (vain raaka)
Paprika	•			•	
Sipulit				•	• (vain raaka)
Punajuuret				•	• (vain raaka)
Selleri		•		•	• (vain raaka)
Musta retiisi	•			•	• (vain raaka)
Kaali (valko/puna)				•	
Omenat				•	• (vain raaka)
Parmesan					
Gruyere	•	•		•	• (vain raaka)
Suklaa	•	•			
Kuiva leipä / korput					
Pähkinät/ maapähkinät/ mantelit					
Kookospähkinä		•			

Ohjeita parhaan tuloksen saamiseksi:

Käyttämiesi ainesten on oltava kiinteitä, jotta saat tyydyttävän tuloksen ja vältät ruoan kerääntymisen makasiiniin. Älä käytä laitetta raastamaan tai viipaloimaan liian kovia aineksia, kuten sokeria tai lihan paloja.
Leikkaa ruoka, jotta voit laittaa sen helpommin makasiinin putken kautta.

RESEPTEJÄ

KARTIOT	VALMISTUS	AINEKSET	OHJEITA
Punainen kartio KARKEA RAASTE (E1)	Aurinkogratiini (6 hengelle)	– 6 pientä kesäkurpitsaa – 2 perunaa – 1 sipuli – 1 kuppi keitettyä riisiä – 1 kananmuna – 1 lasi maitoa – 150 g gruyere-juustoa – voita	Raasta kesäkurpitsat ja peruna karkean raasteen kartiolla (E1). Viipaloi sipuli viipalointikartiolla (E4). Ruskista vihanneksia voissa. Laita gratiiniastiaan vuorotellen vihanneksia, keitettyä riisiä sekä Lisää vatkattu maito kananmunan, suolan ja pippurin kanssa. Ripottele päälle juustoraastetta ja voinokareita. Laita uuniin 180°C.
Kokometalli-kartio, oranssi reunus HIENO RAASTE (E2)	Coleslaw (4 hengelle)	– ¼ valkokaali – 2 porkkanaa – 3 ruokalusikallista majoneesia – 3 ruokalusikallista nestemäistä kermaa – 2 ruokalusikallista etikkaa – 2 ruokalusikallista hienoa sokeria	Viipaloi valkokaali viipalointikartiolla (4) ja raasta porkkanat hienon raasteen kartiolla (E2). Sekota ne salaattikulhossa. Valmista kastike sekoittamalla majoneesi, nestemäinen kerma ja sokeri. Mausta raastetut vihannekset kastikkeella, sekoita ja anna levätä 1 tunti jääkaapissa.
Keltainen Perunaraaste-kartio (E3)	Rösti-perunat	– 1,5 kg perunoita, – 2 kananmunaa, – 50 g kaurahiutaleita, – 50-100 g jauhoja (jos perunat sisältävät paljon nestettä), – öljyä, suolaa	Kuori perunat, paloittele ja raasta ne erityisellä perunaraastin-kartiolla (E3). Riko munien rakenne vatkaamalla, lisää ne perunaraasteeseen suolan, kaurahiutaleiden ja tarvittaessa jauhojen kanssa. Peitä paistinpannun pohja öljyllä ja kuumenna pannu. Muodosta taikinasta lusikalla pieniä palloja ja aseta ne litteiksi pannulle. Kuullota perunalettujen molemmat puolet.

KARTIOT	VALMISTUS	AINEKSET	OHJEITA
Keltainen täysmetallinen, vaaleanvihreä reunus VIIPALOINTI (E4)	Kreikkalainen salaatti (4 hengelle)	– 1 kurkku – 2 isoa tomaattia – 1 punainen paprika – 1 vihreä paprika – 1 keskikokoinen keltainen sipuli – 200 g fetajuustoa – 50 g mustia oliiveja (valinnainen) – 4 ruokalusikallista öljyä – 1 sitruuna – 30 g tuoreita yrttejä (valintasi mukaan: basilikaa, persiljaa, minttua, korianteria)	Viipaloi kurkku ohuiksi viipaleiksi viipalointikartiolla (E4). Halkaise paprikat, poista siemenet ja puhdista aukot. Viipaloi paprikat ja sipuli. Leikkaa tomaatit ja fetajuusto pieniksi palasiksi. Sekoita ainekset salaattikulhossa ja lisää oliivit. Valmista kastike sekoittamalla öljy ja sitruunamehu. Sekoita varovasti ja ripottele salaatin päälle silputtuja tuoreita yrttejä.
Kartio/rengas tummanvihreä PALOITTELU (E5a/E5b)	Vihannessalaatti	– 400 g punajuuria – 300 g porkkanoita – 400 g perunoita – 200 g kurkkua – 150 g sipulia – 100 g herneitä – sel – 2 ruokalusikallista öljyä	Leikkaa perunat, punajuuret, porkkanat, sipuli ja kurkku palasiksia käyttäen paloittelukartiota ja -rengasta (E5a/E5b). Keitä höyryssä peruna-, punajuuri- ja porkkanakuutioita. Sekoita ne kaikki ja lisää herneet, sipulit ja kurkku. Lisää suolaa ja öljyä. Anna levätä 1 tunti jääkaapissa.

4. LAITTEEN PUHDISTUS

- **Irrota laite sähköverkosta ennen laitteen puhdistusta (A).**
- Älä upota moottoriosaa veteen tai laita sitä juoksevan veden alle. Puhdista moottoriosa kostealla kankaalla. Kuivaa huolella.
- Makasiinin (D), työntökappaleen **(C)**, kartiot **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, paloittelurenkaan **(E5b)** ja säilytyslisälaitteen **(F)** voi pestä astianpesukoneessa yläkorissa "ECO" tai "VÄHÄN LIKAINEN" -ohjelmalla".

- Jos sinulla on vaikeuksia puhdistaa paloittelulisälaitetta, on suositeltavaa käyttää harjaa.
- **Käsittele kartioita varovasti, sillä niiden terät ovat erittäin teräviä.**
- Jos muoviosat värjäytyvät sellaisten ruoka-aineiden kuin porkkanoiden takia, hankaa osia kankaalla, joka on kostutettu ruokaöljyllä, tee sitten tavanmukainen puhdistus.

5. SÄILYTYS

- Kaikki kartiot **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, paloittelurengas **(E5b)** voi laittaa säilytykseen laitteelle. Pinoa 5 kartiota **(kuva 12)** ja laita ne makasiinin etuaukkoon **(D)**. Säilytyslisälaitteen **(F)** voi napsauttaa makasiinin etuaukkoon **(D) (kuva 14)**. Paloittelurenkaan **(E5b)** voi napsauttaa säilytyslisälaitteelle **(F) (kuva 15)**.
- Johdon säilytys: työnnä johto tähän tarkoitukseen varattuun koloon (CORD STORAGE) **(kuva 16)**.

1. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A - Bloque motor
B - Botón de encendido/apagado y selector de velocidad
C - Empujador
D - Depósito de conos / tubo de alimentación
E - Conos
- **E1** - Cono de rallado grueso (rojo)
- **E2** - Cono de rallado fino (metálico con borde naranja)
- **E3** - Cono para rallar patatas (amarillo)
- **E4** - Cono para cortar en lonchas (metálico con borde verde claro)
- **E5a** - Cono para cortar en cubos (verde oscuro)
- **E5b** - Anillo para cortar en cubos (verde oscuro/blanco)

F - Accesorio de almacenamiento

2. ANTES DEL PRIMER USO

• Lave los accesorios (conos, depósito para conos y empujador) con agua jabonosa. Aclárelos y séquelos a continuación.

ATENCIÓN: Las cuchillas de los conos están muy afiladas; manipule los conos con precaución agarrándolos siempre por la parte plástica.

3. USO

• Seleccione el cono correspondiente al uso deseado.
• Coloque el depósito para conos **(D)** en el bloque motor **(A)** dando ¼ de vuelta hacia la izquierda **(fig.1 y 2)**.
• Coloque el cono deseado en la abertura de la parte anterior del depósito **(D)**, el cono debe estar colocado correctamente hasta el fondo del accionador **(fig.3)**.
• Enchufe el aparato.
• Seleccione la velocidad deseada (velocidad lenta o turbo) y luego pulse el botón de encendido/apagado **(fig. 4)**.

ATENCIÓN: Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese de que el cono esté perfectamente colocado en el accionador (fig. 3), luego pulse el botón de encendido/apagado antes de introducir los alimentos por el tubo de alimentación (fig. 4).

• Introduzca los alimentos por el tubo de alimentación del depósito **(D)** y empújelos ligeramente con el empujador **(C)** **(fig. 5)**.

TRUCO: No es necesario presionar con fuerza el empujador para obtener un buen resultado de corte; de hacerlo, se frenaría el motor; por el contrario, basta con asegurarse de que el ingrediente esté en contacto con el cono.

• Para cambiar de cono, haga rotar el depósito **(D)** ¼ de vuelta hacia al derecha **(fig. 6)**, y luego vuelva a colocarlo en posición vertical **(fig. 7)**. Retire el cono **(fig. 8)**.

CONSEJOS DE USO

El uso de la velocidad lenta está también aconsejado para los alimentos blandos o delicados (peras, aguacates, remolacha cocida)

Montaje del accesorio para cortar en cubos:

• Coloque el cono para cortar en cubos en la abertura de la parte anterior del depósito **(D)**; el cono debe estar colocado correctamente hasta el fondo del accionador **(fig. 3)**.
• A continuación, coloque el accesorio para cortar en cubos con la bisagra de seguridad abierta, centrándola en relación con el tubo de alimentación del depósito de conos **(fig. 9)**.
• Compruebe que el anillo para cortar en cubos está bien fijado a la parte inferior del depósito de conos.
• Cierre la bisagra de seguridad sobre el depósito de conos **(fig. 10)**.
• Corte los alimentos en cubos introduciendo los ingredientes por el tubo de alimentación del depósito de conos.
• Retire el accesorio para cortar en cubos tirando de la lengüeta colocada en la parte superior de la bisagra de seguridad **(fig. 11)**.

Truco: para desbloquear con más facilidad la bisagra de seguridad E5b, ejerza simultánea-mente un movimiento ascendente con un dedo y tire de la lengüeta hacia adelante (fig.11).

PREGUNTAS FRECUENTES

Preguntas	Respuestas
• “El cono no se queda bien colocado en el depósito, no oigo el clic”.	Simplemente, asegúrese de que el cono esté bien encajado hasta el fondo **(fig. 3)**. A continuación, la puesta en marcha del producto antes de introducir el alimento permitirá bloquear correctamente el cono **(fig. 4)**.
• "No consigo quitar el accesorio después de utilizarlo”.	Para retirar el cono después de utilizarlo, desbloquee **(fig. 6)** y luego vuelva a bloquear el depósito de conos **(fig. 7)**: el cono caerá por sí solo **(fig. 8)**.
• “El depósito para conos presenta resistencia al colocarlo y extraerlo, ¿es normal?”	Sí, efectivamente, cuando se trate de un producto nuevo. A medida que lo vaya usando, irá siendo cada vez más fácil de instalar y retirar.

Utilice el cono recomendado para cada tipo de alimento:

	Cono de rallado grueso E1 (rojo)	Cono de rallado fino E2 (metálico con borde naranja)	Cono rascador E3 (amarillo)	Cono para cortar en lonchas E4 (metálico con borde verde claro)	Cono para cortar en cubos E5a/E5b (verde oscuro)
Zanahorias	•	•		•	• (solo crudo)
Calabacines	•	•		•	• (solo crudo)
Patatas	•	•	•	•	• (solo crudo)
Pepinos	•	•		•	• (solo crudo)
Pimientos	•			•	
Cebollas				•	• (solo crudo)
Remolachas				•	• (solo crudo)
Apio		•		•	• (solo crudo)
Rábano negro	•			•	• (solo crudo)
Col (blanca/ lombarda)				•	
Manzanas				•	• (solo crudo)
Parmesano					
Gruyer	•	•		•	• (solo crudo)
Chocolate	•	•			
Pan seco / biscotes					
Avellanas/ nueces/ almendras					
Nuez de coco		•			

Consejos para obtener buenos resultados:

Los ingredientes que utilice no deben estar demasiado maduros, para obtener resultados satisfactorios y evitar que se acumulen alimentos en el depósito. No utilice el aparato para rallar o cortar alimentos demasiado duros, como el azúcar o trozos de carne.
Corte los alimentos para poder introducirlos más fácilmente en el tubo de alimentación del depósito.

RECETAS

CONOS	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	CONSEJOS
Cono rojo RALLADO GRUESO (E1)	Gratin du soleil (para 6 personas)	– 6 calabacines pequeños – 2 patatas – 1 cebolla – 1 taza de arroz cocido – 1 huevo – 1 vaso de leche – 150 g de gruyer – mantequilla	Ralle los calabacines y las patatas con el cono de rallado grueso (E1). Corte la cebolla en láminas con el cono de corte en lonchas (E4). Saltee todas las verduras en mantequilla. En una bandeja para gratinar, alterne una capa de verduras, una capa de arroz cocido y una capa de verduras. Añada la leche batida con el huevo, la sal y la pimienta. Espolvoree gruyer rallado y virutas de mantequilla. Hornee a 180ºC.
Cono metálico con borde naranja RALLADO FINO (E2)	Coleslaw (ensalada de col) (para 4 personas)	– ¼ de col blanca – 2 zanahorias – 3 cucharadas soperas de mayonesa – 3 cucharadas soperas de nata líquida – 2 cucharadas soperas de vinagre – 2 cucharadas soperas de azúcar en polvo	Corte en láminas la col blanca con el cono de corte en lonchas (E4) y ralle las zanahorias con el cono de rallado fino (E2). Mézclelas en una ensaladera. Prepare el aliño mezclando la mayonesa, la nata líquida, el vinagre y el azúcar. Sazone las verduras ralladas con la salsa, mézclelas y deje reposar 1 durante hora en el frigorífico.
Cono amarillo PARA RALLAR PATATAS (E3)	Rösti de patata	– 1,5 kg de patatas, – 2 huevos, – 50 g de copos de avena, – de 50 a 100 g de harina (si las patatas tienen mucha agua), – sal y aceite	Pele las patatas, córtelas en cuatro trozos y rállelas empleando el cono especial para rallar patatas (E3). A continuación, bata los huevos y añádalos junto con la sal, los copos de avena y la harina, si lo necesita. Caliente el aceite en una sartén. Con la ayuda de una cuchara, haga montoncitos con la masa y, a continuación, aplástelos en la sartén dándoles forma de tortas. Fríalas hasta que estén doradas por ambos lados.

CONOS	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	CONSEJOS
Cono metálico con borde verde claro PARA CORTAR EN LONCHAS (E4)	Ensalada griega (para 4 personas)	– 1 pepino – 2 tomates grandes – 1 pimiento rojo – 1 pimiento verde – 1 cebolla blanca mediana – 200 g de feta – 50 g de aceitunas negras (opcional) – 4 cucharadas soperas de aceite – 1 limón – 30 g de hierbas frescas (a escoger: albahaca, perejil, menta, cilantro)	Corte el pepino en lonchas finas con el cono de corte en lonchas (E4). Corte los pimientos en 2, retíreles las pepitas y limpie las cavidades. Corte en láminas los pimientos y la cebolla. Pique los tomates y el feta en dados pequeños. En una ensaladera, mezcle todos estos ingredientes y añada las aceitunas. Prepare el aliño mezclando el aceite con el zumo de limón. Mezcle con cuidado y espolvoree la ensalada con hierbas frescas picadas.
Cono/Anillo verde oscuro PARA CORTAR EN CUBOS (E5a/E5b)	Macedonia de verduras	– 400 g de remolacha roja – 300 g de zanahorias – 400 g de patatas – 200 g de pepino – 150 g de cebollas – 100 g de guisantes – sal – 2 cucharadas soperas de aceite	Corte las manzanas, la remolacha, las zanahorias, las cebollas y los pepinos en dados con el cono y el anillo para cortar en cubos (E5a/E5b). Cueza los dados de manzana, remolacha y zanahoria al vapor. Mézclelo todo y añada los guisantes, las cebollas y el pepino. Añádale sal y aceite. Déjelo reposar durante 1 hora en el frigorífico.

4. LIMPIEZA DEL APARATO

- **Desconecte siempre el aparato antes de limpiar el bloque motor (A).**
- No sumerja ni pase el bloque el motor ni lo ponga bajo el agua. Limpie del bloque motor con un paño húmedo. Séquelo cuidadosamente.
- El depósito **(D)**, el empujador **(C)**, los conos **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, el anillo para cortar en cubos **(E5b)** y el accesorio de almacenamiento **(F)** pueden lavarse en la cesta superior del lavavajillas si utiliza el programa “ECO” o de “POCA SUCIEDAD”.
- En caso de tener dificultades para limpiar el accesorio para cortar en cubos, se recomienda utilizar un cepillo.
- **Manipule los conos con precaución, pues sus cuchillas están muy afiladas.**
- En caso de que alimentos como las zanahorias tiñan las partes de plástico, frote con un paño empapado en aceite de cocina y, a continuación, realice la limpieza habitual.

5. MODO DE GUARDAR EL APARATO

- Todos los conos **(E1, E2, E3, E4, E5a)** y el anillo para cortar en cubos **(E5b)** pueden guardarse en el aparato.
  Apile los 5 conos **(fig. 12)** y colóquelos en la abertura de la parte delantera del depósito **(D)**. El accesorio de almacenamiento **(F)** se acopla a la abertura situada en la parte delantera del depósito **(D) (fig. 14)**. El anillo para cortar en cubos **(E5b)** se acopla en el accesorio de almacenamiento **(F) (fig. 15)**.
- Recogida del cable: empuje el cable hacia el interior de la cavidad prevista al efecto (CORD STORAGE) **(fig. 16)**.

1. CİHAZIN TANITIMI

A - Motor bloğu
B - Açma/kapama düğmesi ve hız seçme düğmesi
C - İtme aparatı
D - Besleme ağzı
E - Bıçaklar
E1 - Kalın rendeleme bıçağı (kırmızı)
E2 - İnce rendeleme bıçağı (turuncu kenarlı metal)
E3 - Patates rendeleme bıçağı (sarı)
E4 - Dilimleme bıçağı (açık yeşil kenarlı metal)
E5a - Dalgalı dilimleme bıçağı (koyu yeşil)
E5b - Küp yapma aparatı (koyu yeşil/beyaz)
F - Muhafaza aksesuarı

2. İLK KULLANIM ÖNCESİ

• Aksesuarları (bıçaklar,bıçak haznesi ve itme aparatı) sabunlu su ile temizleyin. Özenli bir şekilde durulayın ve kurutun.

DİKKAT: Bıçaklar son derece keskindir; bıçaklara müdahalede bulunurken son derece dikkatli olun, daima plastik kısımlarından tutun.

3. KULLANIM

• Arzu edilen kullanıma uygun bıçağı seçin.
• Bıçak haznesini (D) motor bloku üzerine **(A)** ¼ tur sola doğru çevirerek yerleştirin **(Şekil 1 & 2)**.
• Seçilen bıçağı haznenin ön kısmında bulunan açıklığa **(D)** yerleştirin, bıçak hareket ettirici mekanizmanın tabanına dek, düzgün bir şekilde yerleştirilmiş olmalıdır **(Şekil 3)**.
• Cihazın fişini prize takın.
• Arzulanan hızı seçin (yavaş veya turbo hız) ve ardından açma/kapama düğmesine basın **(Şekil 4)**.

DİKKAT: Cihazı çalıştırmadan önce bıçağın hareket ettirici (Şekil 3) üzerine düzgün bir şekilde yerleştirildiğinden emin olun, ardından besinleri besleme boğazından doldurmadan önce, açma/kapama düğmesine basın (Şekil 4).

• Besinleri besleme ağzından içeri doldurun **(D)** ve ittirme aparatı yarımıyla hafifçe ittirin **(C)** **(Şekil 5)**.

İP UCU: Kesme işleminden iyi sonuç elde etmek için itme aparatı üzerine güçlü bir şekilde bastırmanız gerekmez, bu tip bir kullanım motoru frenleyecektir, aksine malzemenin bıçak ile temas etmesine dikkat edilmesi yeterlidir.

• Bıçağı değiştirmek için, hazneyi **(D)** ¼ tur sağa doğru çevirin **(Şekil 6)**, ardından dikey pozisyona getirin **(Şekil 7)**. Koniyi çıkarın **(Şekil 8)**.

KULLANIM ÖNERİLERİ

Yavaş hızın kullanımı ayrıca hassas veya yumuşak besinler için de tavsiye edilir (armut, kırmızı pancar, avokado).

Dalgalı dilimleme montajı:

• Dalgalı dilimleme bıçağını haznenin ön kısmında bulunan açıklığa **(D)** yerleştirin, bıçak hareket ettirici mekanizmanın tabanına dek, düzgün bir şekilde yerleştirilmiş olmalıdır **(Şekil 3)**.
• Ardından emniyet sürgüsü açık olarak, küp yapma aparatını yerleştirin, emniyet sürgüsünü bıçak haznesinin borusuna ortalayın **(Şekil 9)**.
• Küpyapma aparatı bıçak haznesinin altına doğru bir şekilde klipslendiğini kontrol edin.
• Bıçak haznesi üzerindeki emniyet sürgüsünü kapatın **(Şekil 10)**.
• Malzemeleri bıçak haznesinin besleme ağzından sokarak, dalgalı dilimleme fonksiyonunu gerçekleştirin.
• Emniyet kilidinin üst kısmına yerleştirilmiş dili çekerek, dalgalı dilimleme bıçağını çıkarın **(Şekil 11)**.

İp ucu: E5b emniyet kilidini daha kolay açmak için, aynı anda bir parmakla yukarı doğru hareket ettirin ve dili yukarı doğru çekin (Şekil 11).

SIK SORULAN SORULAR

Sorular	Cevaplar
• "Bıçak hazne içindeki yerinde sağlam durmuyor, "klik" sesini duymuyorum".	Bıçağın yerine tamamen yerleştiğinden emin olun **(Şekil 3)**. Ardından, besinleri doldurmadan önce cihazın çalıştırılması, bıçağın yerine düzgün bir şekilde yerleştirilmesini sağlar **(Şekil 4)**.
• "Kullanım sonrasında aksesuarı çıkaramıyorum".	Kullanım sonrasında bıçağı çıkarmak için, kilidi açın **(Şekil 6)**, ardından hazneyi yeniden sürgüleyin **(Şekil 7)**, hazne kendiliğinden düşer **(Şekil 8)**.
• "Bıçak haznesi oldukça zor takılıp, çıkarılıyor, normal mi? "	Evet, ürün yeni olduğunda normaldir. Kullanıldıkça, takılıp, çıkarılması kolaylaşacaktır.

Her yiyecek tipi için tavsiye edilen koniyi kullanın:

	Bıçak Kalın rende E1 (Kırmızı)	Bıçak İnce rende E2 (Turuncu kenarlı metal)	Bıçak Peynir rendesi E3 (Sarı)	Bıçak İnce dilimleme E4 (Açık yeşil kenarlı metal)	Bıçak Söğüş E5a/E5b (Koyu yeşil)
Havuç	•	•		•	• (sadece çiğ)
Kabak	•	•		•	• (sadece çiğ)
Patates	•	•	•	•	• (sadece çiğ)
Salatalık	•	•		•	• (sadece çiğ)
Dolmalık biber	•			•	
Soğan				•	• (sadece çiğ)
Pancar				•	• (sadece çiğ)
Kereviz		•		•	• (sadece çiğ)
Kara pancar	•			•	• (sadece çiğ)
Lahana (beyaz lahana/kara lahana)				•	
Elma				•	• (sadece çiğ)
Parmesan					
Gruyer	•	•		•	• (sadece çiğ)
Çikolata	•	•			
Kuru ekmek / peksimet					
Fındık/ ceviz/ badem					
Hindistan cevizi		•			

İyi sonuç elde edilmesine yönelik tavsiyeler:

Tatminkar sonuçlar elde edebilmeniz için, kullandığınız malzemelerin gevşek olmamaları gerekir, ayrıca hazne içinde malzeme birikiminden kaçının. Cihazı şeker veya et parçaları gibi aşırı sert besinleri rendelemek veya dilimlemek için kullanmayın.
Hazne besleme borusu içinden daha kolay geçmeleri için malzemeleri kesin.

TARİFLER

BIÇAKLAR	HAZIRLANIŞI	MALZEMELER	TAVSİYELER
Rende Kırmızı İRİ RENDE (E1)	Graten (6 kişilik)	– 6 küçük boy kabak – 2 patates – 1 soğan – 1 tas pilav – 1 yumurta – 1 bardak süt – 150 g gruyer peyniri – tereyağı	İri rendeleme bıçağı (E1) ile kabakları ve patatesleri rendeleyin. Dilimleme bıçağı (E4) ile soğanı dilimleyin. Tüm sebzeleri yağ içinde diriltin. Bir graten tabağı içine bir kat sebze, bir kat pilav, bir kat sebze şeklinde doldurun. Süt, tuz ve karabiber ile çırpılmış sütü ekleyin. Üzerine rendelenmiş gruyer serpin ve fındık büyüklüğünde tereyağı sürün. 180°C fırında fırınlayın.
Rende Turuncu kenarlı metal İNCE RENDE (E2)	Coleslaw (4 kişilik)	– ¼ beyaz lahana – 2 havuç – 3 yemek kaşığı mayonez – 3 yemek kaşığı krema – 2 yemek kaşığı sirke – 2 yemek kaşığı toz şeker	Doğrama bıçağı (E4) ile beyaz lahanayı doğrayın ve İnce rendeleme (E2) bıçağı ile havuçları rendeleyin. Hepsini bir salata tabağı içinde karıştırın. Mayonez, krema, sirke ve şeker ile sosu hazırlayın. Rendelenmiş sebzeler üzerine hazırladığınız sosu dökün ve karıştırın, 1 saat buzdolabında dinlendirin.
Bıçak sarı Patates rendeleme (E3)	Patates rösti	– 1,5 kg patates, – 2 yumurta, – 50g yulaf ezmesi, – 50 ila 100g un (eğer patatesler çok suluysa), – Yağ, tuz	Patatesleri soyun, küp şeklinde doğrayın ve özel patates rendeleme bıcağı (E3) kullanarak rendeleyin. Sonra yumurtaları çırpın ve ekleyin. Tuz, yulaf ezmesi ve gerekirse un ilave edin. Yağı bir kızartma tavasında ısıtın. Karışımdan parçalar alıp bir kaşık ile küçük kurabiyeler şeklinde düzleştirin ve tavaya yerleştirin. Her iki taraftan altın rengi alıncaya kadar kızartın.

BIÇAKLAR	HAZIRLANIŞI	MALZEMELER	TAVSİYELER
Bıçak Açık yeşil kenarlı metal DİLİMLEME (E4)	Yunan usulü salata (4 kişilik)	– 1 salatalık – 2 iri domates – 1 kırmızı dolmalık biber – 1 yeşil dolmalık biber – 1 orta boy beyaz soğan – 200 g beyaz peynir – 50 g siyah zeytin (damak tadına göre) – 4 yemek kaşığı sıvı yağ – 1 limon – 30 g kuru baharat (Arzuya göre: Fesleğen, maydanoz, nane, kişniş)	Salatalıkları Dalgalı bıçak ile (E4) ince dilimler halinde kesin. Dolmalık biberleri ikiye kesin, içlerini çıkarın. Dolmalık biberleri ve soğanları kıyın. Beyaz peynir ve domatesleri küpler halinde kesin. Bir salata tabağı içinde, tüm malzemeleri karıştırın ve zeytinleri ekleyin. Sıvı yağ ve limonu karıştırarak sosu hazırlayın. Yavaşça salatanın üzerinde gezdirin ve üzerini baharatlarla süsleyin.
Bıçak/Koyu yeşil halka Dalgalı dilimleme-küp yapma (E5a/E5b)	Karışık sebze	– 400 g kırmızı pancar – 300 g havuç – 400 g Patates – 200 g salatalık – 150 g soğan – 100 g Bezelye – tuz – 2 yemek kaşığı sıvı yağ	Patatesleri, pancarları, havuçları, soğanları ve salatalıkları dalgalı dilimleme ve küp yapma aparatı (E5a/E5b) yardımıyla küpler halinde kesin. Patatesleri, pancarları ve havuçları buharda pişirin. Hepsini karıştırın ve bezelyeleri, soğanları ve salatalığı ekleyin. Tuz ve sıvı yağ ilave edin. 1 saat boyunca buzdolabında dinlendirin.

4. CİHAZIN TEMİZLENMESİ

- **Motor bloğunu temizlemeye başlamadan önce cihazın fişini daima prizden çıkarın (A).**
- Motor bloğunu suya batırmayın, su altına tutmayın. Motor bloğunu nemli bir bez kullanarak temizleyin. Özenli bir şekilde kurulayın.
- Hazne **(D)**, itme aparatı **(C)**, bıçaklar **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, küp yapma aparatı **(E5b)** ve muhafaza aksesuarı **(F)** bulaşık makinesinin üst sepetinde, "EKONOMİK" veya "HAFİF KİRLİ" programı kullanılarak yıkanabilir.

- Dalgalı dilimleyiciyi temizlik sırasında zorlukla karşılaşmanız halinde, fırça kullanmanızı tavsiye ederiz.
- **Bıçaklar temizlerken dikkatli olun, konilerin bıçakları son derece keskindir.**
- Plastik kısımların havuç gibi besinler tarafından boyanması halinde, gıda yağına batırılmış bir bezle silin ve ardından alışıldığı gibi yıkayın.

5. CİHAZIN MUHAFAZA EDİLMESİ

- Tüm bıçaklar **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, küp yapma aparatı **(E5b)** cihaz üzerinde muhafaza edilebilir.
  5 bıçağı birbirleri içine geçirin **(Şekil 12)** ve haznenin ön girişine yerleştirin **(D)**. Muhafaza aksesuarı **(F)** haznenin ön girişine klipslenir **(D) (Şekil 14)**. küp yapma aparatı **(E5b)** muhafaza aksesuarı üzerine klipslenir **(F) (Şekil 15)**.
- Kordonun muhafazası: Kordonu bu amaçla öngörülen boşluğa ittirin (KORDON SAKLAMA) **(Şekil 16)**.

1. KÉSZÜLÉKLEÍRÁS

A - Motorblokk
B - Be-/kikapcsoló gomb és sebességválasztó
C - Nyomóprés
D - Hengertartó / betöltő garat
E - Hengerek
- **E1** - Durva reszelő henger (piros)
- **E2** - Finom reszelő henger (fém, narancssárga szegéllyel)
- **E3** - Burgonyareszelő henger (sárga)
- **E4** - Szeletelő henger (fém, világoszöld szegéllyel)
- **E5a** - Kockázó henger (sötétzöld)
- **E5b** - Kockázó henger gyűrűje (sötétzöld/fehér)

F - Tároló tartozék

2. TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Tisztítsa meg a tartozékokat (hengerek, hengertartó és nyomóprés) mosogatószeres vízben. Öblítse le és alaposan szárítsa meg.

FIGYELEM: A hengerek pengéi rendkívül élesek, ezért a hengerekkel bánjon fokozott óvatossággal, mindig a műanyag résznél fogva meg azokat.

3. HASZNÁLAT

- Válassza ki a kívánt használathoz megfelelő hengert.
- Helyezze a hengertartó dobot **(D)** a motorblokkra **(A)**, egy ¼ fordulattal elforgatva balra **(1. és 2. ábra)**.
- Helyezze a kiválasztott hengert a hengertartó elülső nyílásába **(D)**, ügyelve arra, hogy a henger megfelelően, teljes mélységben illeszkedjen a meghajtó tengelyre **(3. ábra)**.
- Dugja be a készüléket.
- Válassza ki a kívánt sebességet (lassú vagy turbó fokozat) és utána nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot **(4. ábra)**.

FIGYELEM: A készülék működésbe hozása előtt győződjön meg róla, hogy a henger tökéletesen illeszkedik a meghajtó tengelyre (3. ábra), majd nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot, és csak ezután kezdje adagolni az ételt a töltőgaratba (4. ábra).

- Táplálja be az élelmiszereket a betöltő garatján **(D)** keresztül, és enyhén nyomkodja le őket a nyomóprés **(C)** segítségével **(5. ábra)**.

TIPP: Nem szükséges erősen nyomni a nyomóprést a jó aprítási eredmény eléréséhez. Az ilyen jellegű használat lefékezi a motort. Elegendő arra ügyelni, hogy az élelmiszer érintkezzen a hengerrel.

- A hengerek cseréjéhez forgassa el a hengertartó dobot **(D)** egy ¼ fordulattal jobbra **(6. ábra)**, majd állítsa ismét függőleges helyzetbe **(7. ábra)**. Vegye ki a hengert **(8. ábra)**.

HASZNÁLATI TANÁCSOK

A lassú sebességfokozat használata ajánlott a puha vagy törékeny élelmiszerekhez (körte, avokádó, főtt cékla) is.

Kockázó tartozék felszerelése:

- Helyezze a kockázó hengert a hengertartó elülső nyílásába **(D)**, ügyelve arra, hogy a henger megfelelően, teljes mélységben illeszkedjen a meghajtó tengelyre **(3. ábra)**.
- Ezt követően helyezze el a kockázó tartozék gyűrűjét nyitott biztonsági zárral, a biztonsági zárszerkezetet a hengertartó betöltő garatjának közepéhez igazítva **(9. ábra)**.
- Ellenőrizze, hogy a kockázó tartozék gyűrűjét megfelelően rápattintotta a hengertartó részre.
- Zárja rá a biztonsági zárat a hengertartó rész peremére **(10. ábra)**.
- A kockázó tartozék használatához a kockára aprítandó élelmiszereket a hengertartó rész betöltő garatján keresztül adagolja a készülékbe.
- A kockázó tartozék eltávolításához húzza el a biztonsági zárszerkezet felső részén található nyelvet **(11. ábra)**.

Tipp: az E5b jelű biztonsági zárszerkezet könnyebb kinyitásához egyszerre az egyik ujjával gyakoroljon felfelé irányuló nyomást, és húzza a nyelvet előrefelé (11. ábra).

GYAKORI KÉRDÉSEK

Kérdések	Válaszok
• « A henger nem illeszkedik rendesen a hengertartó dobba, nem hallom a kattanást ».	Egyszerűen ellenőrizze, hogy a henger ütközésig be van-e nyomva **(3. ábra)**. Ezt követően kapcsolja be a készüléket, mielőtt bármilyen élelmiszert beletenne, ezzel biztosítva a henger rögzítését **(4. ábra)**.
• « Használat után nem tudom eltávolítani a tartozékot ».	A henger használat utáni eltávolításához oldja ki **(6. ábra)**, majd újra rögzítse a hengertartó dobot **(7. ábra)**, és a henger magától kiesik **(8. ábra)**.
• « A hengertartó dobot nehezen lehet a helyére rakni és levenni, ez megszokott jelenség? ».	Igen, ez teljesen megszokott, amíg a termék új. A használat során a dobot fokozatosan egyre könnyebb lesz a készülékre helyezni és onnan levenni.

Használja az egyes élelmiszertípushoz a megfelelő hengert:

	Durva reszelő henger E1 (piros)	Finom reszelő henger E2 (fém, narancssárga szegéllyel)	burgonya-reszelő henger E3 (sárga)	Szeletelő henger E4 (fém, világoszöld szegéllyel)	Kockázó henger E5a/E5b (sötétzöld)
Sárgarépa	•	•		•	• (csak nyers)
Cukkini	•	•		•	• (csak nyers)
Burgonya	•	•	•	•	• (csak nyers)
Uborka	•	•		•	• (csak nyers)
Paprika	•			•	
Hagyma				•	• (csak nyers)
Cékla				•	• (csak nyers)
Zeller		•		•	• (csak nyers)
Fekete retek	•			•	• (csak nyers)
Káposzta (fehér/vörös)				•	
Alma				•	• (csak nyers)
Parmezán					
Gruyère sajt	•	•		•	• (csak nyers)
Csokoládé	•	•			
Száraz kenyér / kétszersült					
Mogyoró/ dió/ mandula					
Kókuszdió		•			

Tanácsok a jó eredmény eléréséhez:

A felhasznált hozzávalóknak keménynek kell lenniük ahhoz, hogy kielégítő eredményt kaphassunk, és elkerüljük az ételmaradékok beleragadását a készülékbe. Ne használjuk a készüléket túl kemény anyagok - például cukor vagy kemény húsdarabok - darálására vagy szeletelésére. Vágjuk fel a hozzávalókat, hogy könnyebben be tudjuk táplálni őket a betöltő garatba.

RECEPTEK

HENGER	ELKÉSZÍTÉS	HOZZÁVALÓK	TANÁCSOK
Piros henger DURVA RESZELŐ (E1)	Mediterrán rakott tál (6 személyre)	- 6 kisebb cukkini - 2 burgonya - 1 hagyma - 1 csésze főtt rizs - 1 tojás - 1 pohár tej - 150 g gruyère sajt - vaj	Reszelje le a cukkinit és a burgonyát a durva reszelő hengerrel (E1). Szeletelje fel a hagymát a durva szeletelő hengerrel (E4). Párolja meg a zöldségeket a vajban. Egy tűzálló tálban felváltva rakjon le egy réteg zöldséget és egy réteg főtt rizst, majd egy újabb réteg zöldséget. Adja hozzá a tojással felvert tejet, sót és borsot. Szórja meg reszelt sajttal és vajdarabkákkal. Tegye 180°C-os sütőbe.
Fém henger narancssárga szegéllyel FINOM RESZELŐ (E2)	Coleslaw (4 személyre)	- ¼ fej fehér káposzta - 2 sárgarépa - 3 evőkanál majonéz - 3 evőkanál főzőtejszín - 2 evőkanál ecet - 2 evőkanál porcukor	Szeletelje fel a káposztát a Durva szeletelő hengerrel (E4), majd reszelje le a sárgarépát a Finom reszelő hengerrel (E2). Keverje őket össze egy salátástálban. Készítse el az öntetet, összekeverve a majonézt, a folyékony tejszínt, az olajat, az ecetet és a cukrot. Öntse le a lereszelt zöldségeket az öntettel, keverje el, és tegye 1 órára a hűtőbe.
Burgonyaresz elő henger (E3) (sárga)	Burgonyarös zti	– 1,5 burgonya, – 2 tojás – 50 g zabpehely – 50 - 100 g liszt (a a burgonya nagyon híg) – olaj – só	Hámozza meg a burgonyát, vágja darabokra és reszelje le burgonyareszelő henger segítségével (E3). Ezután verje fel a tojásokat, mint az ommletthez, adja hozzá a készítményhez, majd a sót, a zabpelyhet és szükség esetén lisztet. Tegyen egy serpenyő aljára olajat és melegítse fel. Készítsen kis tésztakupac egy kanállal és lapítsa el a serpenyőben. Süsse aranybarnára mindkét oldalát.

HENGER	ELKÉSZÍTÉS	HOZZÁVALÓK	TANÁCSOK
Fém henger világoszöld szegéllyel SZELETELŐ (E4)	Görög saláta (4 személyre)	- 1 uborka - 2 nagy paradicsom - 1 piros paprika - 1 zöld paprika - 1 közepes hagyma - 200 g feta sajt - 50 g fekete olajbogyó (fakultatív) - 4 evőkanál olaj - 1 citrom - 30 g zöld fűszer (választható: bazsalikom, petrezselyem, menta, koriander)	Szeletelje fel a kígyóuborkát vékony szeletekre a finom szeletelő hengerrel (E4). Vágja 2 részre a paprikákat, távolítsa el a magokat és az ereket. Vágja vékonyra a paprikát és a hagymát. Vágja fel a paradicsomot és a fetát kis kockákra. Egy salátástálban keverje össze a hozzávalókat, és adja hozzá az olajbogyókat. Készítse elő az öntetet, az olajat összekeverve a citrom levével. Óvatosan keverje össze, és szórja meg a salátát az ollóval felaprított fűszerekkel.
Sötétzöld Henger/Gyűrű KOCKÁZÓ (E5a / E5b)	Francia saláta	- 400 g cékla - 300 g sárgarépa - 400 g Burgonya - 200 g uborka - 150 g hagyma - 100 g Zöldborsó - só - 2 evőkanál olaj	Vágja kockára a burgonyát, a céklát, a sárgarépát, a hagymát és az uborkát a Kockázó henger és gyűrű (E5a/E5b) segítségével. Gőzön párolja meg a felkockázott burgonyát, céklát és sárgarépát. Keverje össze és adja hozzá a borsót, a hagymát és az uborkát. Sózza meg és adja hozzá az olajat. Hagyja 1 órán át a hűtőben pihenni.

4. A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

- **Mindig húzza ki a készüléket, a motorblokk (A) tisztítása előtt.**
- A motorblokkot ne merítse vízbe, és ne tartsa folyó víz alá. A motorblokk tisztításához használjon nedves törlőruhát. Gondosan szárítsa meg.
- A hengertartó **(D)**, a nyomóprés **(C)**, a hengerek **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, a kockázó henger gyűrűje **(E5b)** és a tároló tartozék **(F)** mosogatógépben moshatók a felső kosárban az "ECO" vagy "KEVÉSSÉ SZENNYES" program használata mellett.
- Amennyiben a kockázó tartozék tisztítása gondot okoz, javasoljuk, hogy használjon kefét.
- **Óvatosan bánjon a hengerekkel, mert a hengerek pengéi rendkívül élesek.**
- Ha a készülék tartozékai egyes ételek, pl. sárgarépa miatt elszíneződtek, növényi olajjal átitatott ronggyal törölje át őket, majd végezze el a szokásos tisztítási műveletet.

5. TÁROLÁS

- Valamennyi henger **(E1, E2, E3, E4, E5a)** és a kockázó henger gyűrűje a készülékben eltárolható.
  Illesszük egymásba az 5 hengert **(12. ábra)**, majd helyezzük bele őket a hengertartó elülső nyílásába **(D)**. A tároló tartozék **(F)** rápattintható a hengertartó elülső részére **(D) (14. ábra)**. A kockázó henger gyűrűje **(E5b)** rápattintható a tároló tartozékra **(F) (15. ábra)**.
- A vezeték tárolása: húzza be a vezetéket az erre szolgáló nyílásba (CORD STORAGE) **(16. ábra)**.

1. POPIS PŘÍSTROJE

A - Motorový blok
B - Tlačítko zapnout/vypnout a volič rychlosti
C - Tlačný kolík
D - Prostor pro kužel/plnicí hrdlo
E - Kužele
E1 - Kužel na strouhání nahrubo (červený)
E2 - Kužel na strouhání najemno (celokovový s oranžovým okrajem)
E3 - Kužel na branboráky (žlutý)
E4 - Kužel na krájení najemno (celokovový se světle zeleným okrajem)
E5a - Kužel na krájení na kostičky (tmavě zelený)
E5b - Prstenec pro krájení na kostičky (tmavě zelený/bílý)
F - Příslušenství pro uložení

2. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

• Umyjte příslušenství (kužele, prostor pro kužele a tlačný kolík) vodou s prostředkem na nádobí. Opláchněte a poté pečlivě osušte.

UPOZORNĚNÍ: Čepele kuželů jsou velice ostré, zacházejte s kužely opatrně a vždy je držte za umělohmotnou část.

3. POUŽITÍ

• Zvolte kužel odpovídající požadovanému použití.
• Umístěte prostor pro kužele **(D)** na blok motoru **(A)** a otočte o ¼ doleva **(obr.1 & 2)**.
• Vložte kužel do otvoru přední části prostoru pro kužel **(D)**; kužel musí být správně zasunut až na konec unašeče **(obr.3)**.
• Zapojte přístroj.
• Zvolte požadovanou rychlost (pomalá rychlost nebo turbo) a stiskněte tlačítko spustit/zastavit **(obr. 4)**.

UPOZORNĚNÍ: Před spuštěním přístroje se ujistěte, že kužele jsou dokonale umístěné na unašeči (obr.3), poté stiskněte nejprve tlačítko spustit/zastavit a poté vložte do nástavce potraviny (obr.4).

• Vložte potraviny do nástavce prostoru pro kužele **(D)** a lehce je posuňte tlačným kolíkem **(C)** **(obr.5)**.

UŽITEČNÁ RADA: Pro správné strouhání není třeba na tlačný kolík nijak tlačit. Tento typ používání by zpomalil motor. Stačí dbát na to, aby potraviny byly v neustálém kontaktu s kuželem.

• Pro výměnu kužele otočte prostor pro kužele **(D)** o ¼ směrem doprava **(obr. 6)**, poté jej vraťte do vertikální pozice **(obr. 7)**. Odstraňte kužel **(obr. 8)**.

POKYNY K POUŽÍVÁNÍ

Používání pomalé rychlosti je doporučeno také pro měkké nebo křehké potraviny (hrušky, avokáda, vařená řepa).

Sestavení příslušenství pro krájení na kostky:

• Vložte kužel do otvoru přední části prostoru pro kužel **(D)**; kužel musí být správně zasunut až na konec unašeče **(obr.3)**.
• Poté umístěte příslušenství pro krájení na kostky s otevřenou bezpečnostní pojistkou tak, aby bezpečnostní pojistka byla uprostřed plnicího hrdla prostoru pro kužel **(obr.9)**.
• Zkontrolujte, zda je prstenec příslušenství správně přichycen na spodní části prostoru pro kužel.
• Uzavřete bezpečnostní pojistku na prostoru pro kužel. **(obr.10)**.
• Potraviny nakrájíte na kostky jejich vložením do plnicího hrdla prostoru pro kužel.
• Příslušenství pro krájení na kostky vyjmete tahem za jazýček umístěný na horní straně bezpečnostní pojistky. **(obr.11)**.

Užitečná rada: pro snazší odjištění bezpečnostní pojistky E5b pohybujte prstem směrem nahoru a táhněte jazýček směrem dopředu (obr. 11).

ČASTÉ DOTAZY

Otázky	Odpovědi
• « Kužel nedrží dobře na místě v prostoru pro kužel, neslyším zaklapnutí ».	Ujistěte se, zda je kužel zatlačený až dolu **(obr.3)**. Ke správnému zaklapnutí kužele dochází až při spuštění přístroje předtím, než do něj vložíte potraviny **(obr.4)**.
• « Nedokážu odstranit příslušenství po použití ».	Pro odstranění kužele po použití nejprve odblokujte **(obr.6)**, poté znovu zablokujte prostor pro kužele **(obr.7)** a kužel vypadne sám **(obr.8)**.
• « Je velmi těžké upevnit a následně vyndat prostor pro kužele, je to normální? ».	Ano, jakmile je výrobek nový. S postupným opotřebováním bude daleko snazší kužel instalovat a odstranit.

Použijte kužel doporučený pro každý druh potravin:

	Kužel na strouhání široký E1 (červený)	Kužel na strouhání jemný E2 (celokovový s oranžovým okrajem)	Kužel na bramboráky E3 (žlutý)	Kužel na krájení na plátky E4 (kov se světle zeleným okrajem)	Kužel na krájení na kostky E5a/E5b (tmavě zelený)
Mrkev	•	•		•	• (pouze syrové)
Cukety	•	•		•	• (pouze syrové)
Brambory	•	•	•	•	• (pouze syrové)
Okurka	•	•		•	• (pouze syrové)
Paprika	•			•	
Cibule				•	• (pouze syrové)
Řepa				•	• (pouze syrové)
Celer		•		•	• (pouze syrové)
Černá ředkev	•			•	• (pouze syrové)
Zelí (bílé/červené)				•	
Jablka				•	• (pouze syrové)
Parmazán					
Ementál	•	•		•	• (pouze syrové)
Čokoláda	•	•			
Tvrdý chléb/ suchary					
Lískové ořechy/ ořechy/ mandle					
Kokosový ořech		•			

Rady, jak docílit dobrých výsledků:

Abyste dosáhli uspokojivých výsledků a nedocházelo k hromadění potravin v plnicím hrdle, musí být použité přísady pevné. Nepoužívejte přístroj ke strouhání nebo krájení příliš tvrdých potravin, jako jsou cukr nebo kusy masa.
Potraviny nakrájejte, aby se vám snáze vkládaly do plnicího hrdla.

RECEPTY

KUŽELE	PŘÍPRAVA	SUROVINY	DOPORUČENÍ
Kužel červený STROUHÁNÍ NAHRUBO (E1)	Sluneční nákyp (pro 6 osob)	- 6 malých cuket - 2 brambory - 1 cibule - 1 šálek uvařené rýže - 1 vejce - 1 sklenice mléka - 150 g ementálu - máslo	Nastrouhejte cukety a brambory na kuželu na hrubé strouhání (E1). Nakrájejte najemno cibuli pomocí kuželu na jemné krájení (E4). Zeleninu lehce osmahněte na másle. V zapékacím pekáčku postupně nandejte vždy jednu vrstvu zeleniny, jednu vrstvu vařené rýže a opět vrstvu zeleniny. Přidejte vejce rozšlehané v mléce, sůl a pepř. Posypte strouhaným sýrem a přidejte několik oříšků másla. Dejte do trouby na 180°C.
Celokovový kužel s oranžovým okrajem STROUHÁNÍ NAJEMNO (E2)	Coleslaw (pro 4 osoby	- ¼ bílého zelí - 2 mrkve - 3 polévkové lžíce majonézy - 3 polévkové lžíce smetany - 2 polévkové lžíce octa - 2 polévkové lžíce cukru krystal	Nakrájejte najemno bílé zelí za pomoci kužele na jemné krájení (E4) a nastrouhejte mrkev pomocí kužele na jemné strouhání (E2). Smíchejte vše v salátové míse. Připravte si zálivku. Smíchejte majonézu, smetanu, olej, ocet a cukr. Zalijte nastrouhanou zeleninu zálivkou, promíchejte a nechte uležet 1 hodinu v lednici.
Kužel na bramboráky (E3) (žlutý)	Restované brambory	- 1,5 kg brambor - 2 vejce - 50 g ovesných vloček - 50 až 100 g mouky (pokud jsou brambory příliš vodnaté) - olej - sůl	Brambory oloupejte, nakrájejte na kusy a nastrouhejte je pomocí speciálního kužele na bramboráky (E3). Poté ušlehejte vejce jako na omeletu, přidejte je k bramborám spolu se solí, ovesnými vločkami a popřípadě moukou. Do pánve nalijte olej a rozpalte. Z těsta tvořte lžící malé hromádky a rozprostřete je na pánvi. Pečte dozlatova na obou stranách.

KUŽELE	PŘÍPRAVA	SUROVINY	DOPORUČENÍ
Kužel Celokovový se světle zeleným okrajem JEMNÉ KRÁJENÍ (E4)	Řecký salát (pro 4 osoby)	- 1 salátová okurka - 2 velká rajčata - 1 červená paprika - 1 zelená paprika - 1 střední bílá cibule - 200 g sýru feta - 50 g černých oliv (volitelné) - 4 polévkové lžíce oleje - 1 citron - 30 g čerstvých bylinek (na výběr: bazalka, petržel, máta, koriandr)	Okurku nakrájejte na tenké plátky pomocí kužele na jemné krájení (E4). Papriky rozkrojte napůl, odstraňte jadérka a dutiny. Papriku a cibuli nakrájejte najemno. Rajčata a fetu nakrájejte na kostičky. V salátové míse smíchejte všechny suroviny a přidejte olivy. Připravte zálivku. Smíchejte olej a citronovou šťávu. Lehce promíchejte a posypte nasekanými čerstvými bylinkami.
Kužel/Prstene c tmavě zelený KRÁJENÍ NA KOSTKY (E5a/E5b)	Zeleninová směs	- 400 g červené řepy - 300 g mrkve - 400 g Brambory - 200 g salátové okurky - 150 g cibule - 100 g Hrášek - sůl - 2 polévkové lžíce oleje	Nakrájejte brambory, řepu, mrkev, cibuli a salátové okurky na kostičky pomocí kužele a prstence pro krájení na kostky (E5a/E5b). Dejte vařit kostky brambor, řepy a mrkve do páry. Dobře promíchejte a přidejte hrášek, cibuli a okurku. Přidejte sůl a rostlinný olej. Nechte 1 hodinu odpočinout v lednici.

4. ČISTĚNÍ PŘÍSTROJE

- **Vždy před každým čištěním motorového bloku (A) přístroj vypojte ze sítě.**
- Motorový blok neponořujte a neoplachujte vodou. Otřete ho vlhkým hadříkem. Pečlivě ho osušte.
- Prostor pro kužele **(D)**, tlačný kolík **(C)**, kužele **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, prstenec na krájení na kostky **(E5b)** a příslušenství pro uložení **(F)** je možné mýt v myčce v horním koši na program "ECO" nebo "MÁLO ŠPINAVÉ".
- V případě potíží s čistěním příslušenství na krájení na kostky se doporučuje použít kartáček.
- **Zacházejte s kužely opatrně, protože čepele kuželů jsou velmi ostré.**
- Pokud jsou některé plastové části zbarveny potravinami, jako je mrkev, otřete je hadříkem namočeným v jedlém oleji a poté je umyjte běžným způsobem.

5. ULOŽENÍ

- Všechny kužele **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, prstenec na krájení na kostky **(E5b)** je třeba uložit spolu s přístrojem.
  Kužele položte na sebe **(obr.12)** a umístěte je do předního otvoru prostoru na kužele **(D)**. Příslušenství pro uložení **(F)** se zahákne na přední otvor prostoru pro kužele **(D) (obr.14)**. Prstenec na krájení na kostky **(E5b)** se zahákne za příslušenství na uskladnění **(F) (obr. 15)**.
- Uložení šňůry: zastrčte šňůru do schrány určené k tomuto účelu (CORD STORAGE) **(obr. 16)**.

1. POPIS PRÍSTROJA

A - Jednotka motora
B - Tlačidlo zapínania/vypínania a tlačidlo voľby rýchlosti
C - Posúvač
D - Kužeľový zásobník/komín
E - Kužeľové násadce
E1 - Kužeľovitý násadec na hrubé strúhanie (červený)
E2 - Kužeľovitý násadec na jemné strúhanie (celokovový s oranžovým okrajom)
E3 - Kužeľ na strúhanie zemiakov (žltý)
E4 - Kužeľovitý násadec na krájanie na plátky (celokovový so zeleným okrajom)
E5a - Kužeľovitý násadec na krájanie na šalát (tmavozelený)
E5b - Krúžok na krájanie na šalát (tmavozelený/modrý)
F - Príslušenstvo na odkladanie

2. PRED PRVÝM POUŽITÍM

• Čistenie príslušenstva (kužeľovité násadce, kužeľovitý zásobník a posúvač) vo vode so saponátom. Opláchnite a potom starostlivo vysušte.

POZOR: Čepele kužeľových násadcov sú veľmi ostré, narábajte s násadcami opatrne a vždy ich chytajte za plastové časti.

3. POUŽÍVANIE

• Vyberte príslušný kužeľový násadec podľa želaného použitia.
• Umiestnite kužeľovitý zásobník **(D)** na jednotku motora **(A)** a otočte o ¼ obvodu smerom doľava **(obr. 1 a 2)**.
• Umiestnite vybraný kužeľový násadec do otvoru v prednej časti zásobníka **(D)**, kužeľový násadec musí byť príslušne zavedený až na dno vodiča **(obr. 3)**.
• Zapojte prístroj do elektrickej siete.
• Zvoľte želanú rýchlosť (nízku rýchlosť alebo turbo) a potom stlačte tlačidlo zapínania/vypínania **(obr. 4)**.

POZOR: Pred spustením prístroja sa ubezpečte, že je kužeľový násadec správne nasadený na vodiči (obr. 3) a potom stlačte tlačidlo zapínania/vypínania pred vložením potravín do komína (obr. 4).

• Vložte potraviny cez komín zásobníka **(D)** a tlačte ich pomocou posúvača **(D) (obr. 5)**.

TIP: Ak chcete dosiahnuť dobrý výsledok krájania, nie je potrebné tlačiť potraviny silou pomocou posúvača. Takéto používanie brzdí motor. Naopak, stačí dávať pozor na to, aby boli prísady iba v kontakte s kužeľovitým násadcom.

• Ak chcete vymeniť kužeľovitý násadec, otočte zásobník **(D)** o ¼ smerom doprava **(obr. 6)**, potom ho postavte do zvislej polohy **(obr. 7)**. Odoberte kužeľovitý násadec **(obr. 8)**.

SK

RADY TÝKAJÚCE SA POUŽÍVANIA

Nízku rýchlosť sa odporúča používať aj na mäkké alebo krehké potraviny (hrušky, avokádo, varená repa).

Montáž príslušenstva na krájanie na šalát:

• Umiestnite kužeľový násadec na krájanie na šalát do otvoru v prednej časti zásobníka **(D)**, kužeľový násadec musí byť príslušne zavedený až na dno vodiča **(obr. 3)**.
• Potom nasaďte krúžok na krájanie na šalát s otvoreným bezpečnostným závesom a zabezpečte pritom, aby bol bezpečnostný záves v strede vzhľadom na komín kužeľovitého zásobníka **(obr. 9)**.
• Skontrolujte, či je krúžok na krájanie na šalát správne upevnený o spodnú časť kužeľovitého zásobníka.
• Zatvorte bezpečnostný záves do kužeľovitého zásobníka **(obr. 10)**.
• Vykonajte funkciu krájania na šalát vložením prísad cez komín kužeľovitého násadca.
• Odoberte príslušenstvo na krájanie na šalát potiahnutím za jazýček, ktorý sa nachádza vo výške bezpečnostného závesu **(obr. 11)**.

Tip: Pre jednoduchšie uvoľnenie bezpečnostného závesu E5b vykonajte súčasne pohyb prstom smerom hore a vytiahnite jazyk dopredu (obr. 11).

ČASTÉ OTÁZKY

Otázky	Odpovede
• « Kužeľovitý násadec nezapadá správne na miesto do zásobníka, nikdy nepočujem zaklapnutie ».	Zabezpečte jednoducho, aby kužeľovitý násadec bol dobre umiestnený až na dne **(obr. 3)**. Potom uveďte prístroj do chodu pred vložením potravín na zabezpečenie riadneho upevnenia kužeľovitého násadca **(obr. 4)**.
• « Nikdy neviem vybrať príslušenstvo po použití ».	Na odstránenie kužeľovitého násadca po použití uvoľnite **(obr. 6)** a potom znovu uzamknite zásobník **(obr. 7)** a kužeľovitý násadec zapadne sám **(obr. 8)**.
• « Kužeľovitý zásobník sa ťažko vkladá a vyberá, je to normálne? ».	Áno, je to úplne normálne, ak je výrobok nový. Postupným používaním bude vkladanie a vyberanie jednoduchšie.

Používajte kužeľové násadce určené na daný typ potravín:

	Kužeľový násadec na hrubé strúhanie E1 (červený)	Kužeľový násadec na jemné strúhanie E2 (celo-kovový s oranžový m okra-jom)	Kužeľ na strúhanie zemiakov E3 (žltý)	Kužeľový násadec na krájanie na plátky E2 (celokovový so zeleným okrajom)	Kužeľový násadec na krájanie na šalát E5a/E5b (tmavozelený)
Mrkva	•	•		•	• (len na surovo)
Tekvica	•	•		•	• (len na surovo)
Zemiaky	•	•	•	•	• (len na surovo)
Uhorky	•	•		•	• (len na surovo)
Paprika	•			•	
Cibuľa				•	• (len na surovo)
Repa				•	• (len na surovo)
Zeler		•		•	• (len na surovo)
Čierna reďkvička	•			•	• (len na surovo)
Kapusta (biela/červená)				•	
Jablká				•	• (len na surovo)
Parmezán					
Syr Gruyère	•	•		•	• (len na surovo)
Čokoláda	•	•			
Suchárе/keksy					
Lieskové oriešky/ orechy/mandle					
Kokosový orech		•			

Rady pre dosiahnutie výborných výsledkov:

Prísady, ktoré používate, musia byť tuhé, aby ste dosiahli uspokojivé výsledky a zabránili zhromažďovaniu potravín v zásobníku. Nepoužívajte prístroj na strúhanie ani na krájanie príliš tvrdých potravín, ako je cukor alebo tvrdé kusy mäsa.
Potraviny nakrájajte, aby ste ich jednoduchšie vložili do komína zásobníka.

RECEPTY

KUŽEĽOVÉ NÁSADCE	PRÍPRAVA	PRÍSADY	TIPY
Červený kužeľovitý násadec na hrubé krájanie (E1)	Gratin du soleil (pre 6 osôb)	- 6 malých tekvíc, - 2 zemiaky, - 1 cibuľa, - 1 šálka opraženej ryže, - 1 vajce, - 1 pohár mlieka, - 150 g syra Gruyère, maslo	Nastrúhajte tekvicu a zemiaky pomocou kužeľovitého násadca na hrubé strúhanie (E1). Nakrájajte cibuľu pomocou kužeľového násadca na krájanie na plátky (E4). Opražte všetku zeleninu na masle. Na tanieri so zapekanou zeleninou striedajte vrstvy zeleniny, opečenej ryže a znovu zeleniny. Vlejte vyšľahané mlieko s vajcom, soľ a korenie. Posypte na hrubo nastrúhaným syrom Gruyère a trochou masla. Vložte do rúry zohriatej na 180 °C.
Celokovový kužeľovitý násadec s oranžovým okrajom na JEMNÉ STRÚHANIE (E2)	Coleslaw (pre 4 osoby)	- ¼ bielej kapusty, - 2 mrkvy, - 3 polievkové lyžice majonézy, - 3 polievkové lyžice tekutej smotany, - 2 polievkové lyžice octu, - 2 polievkové lyžice práškového cukru	Nakrájajte bielu kapustu pomocou kužeľovitého násadca (E4) a nastrúhajte mrkvu pomocou kužeľovitého násadca na jemné strúhanie (E2). Rozmiešajte všetko v miske na šalát. Pripravte si zmes na dochutenie zmiešaním majonézy, tekutej smotany, oleja, octu a cukru. Ochuťte nastrúhanú zeleninu omáčkou, zmiešajte ju a nechajte postáť 1 hodinu v chladničke.
Kužeľ na strúhanie zemiakov (E3) (žltý)	Zemiakové placky	– 1,5 kg zemiakov, – 2 vajcia, – 550 g ovsených vločiek, – 50 až 100 g múky (ak sú zemiaky príliš šťavnaté), – olej, – soľ.	Zemiaky ošúpte, pokrájajte na kúsky a postrúhajte ich pomocou špeciálneho kužeľa na strúhanie zemiakov (E3). Vajcia rozšľahajte, pridajte ich k postrúhaným zemiakom spolu so soľou, ovsenými vločkami a potrebným množstvom múky. Na dno panvice nalejte olej a nechajte rozohriať. Pomocou lyžice dajte do panvice niekoľko malých kôpok zemiakového cesta a rozprestrite ich tak, aby vznikla placka. Opečte do zlatista z obidvoch strán.

KUŽEĽOVÉ NÁSADCE	PRÍPRAVA	PRÍSADY	TIPY
Celokovový kužeľovitý násadec so zeleným okrajom NA KRÁJANIE (E4)	Grécky šalát (pre 4 osoby)	- 1 uhorka, - 2 veľké paradajky, - 1 červená paprika, - 1 zelená paprika, - 1 stredne veľká biela cibuľa, - 200 g syru Feta, - 50 g čiernych olív (nepovinné), - 4 polievkové lyžice oleja, - 1 citrón, - 30 g čerstvých byliniek (podľa výberu: bazalka, petržlen, mäta, koriander)	Nakrájajte uhorku na tenké plátky pomocou kužeľového násadca na krájanie na plátky (E4). Rozrežte papriku na 2 kusy, vyberte semiačka a rebrá. Nakrájajte papriky a cibuľu. Nakrájajte paradajky a syr Feta na malé kocky. V miske na šalát rozmiešajte všetky prísady a pridajte olivy. Pripravte si zmes na dochutenie zmiešaním oleja a šťavy z citróna. Jemne premiešajte a posypte zmesou vybraných čerstvých byliniek.
Tmavozelený kužeľovitý násadec/krúžok na KRÁJANIE NA ŠALÁT (E5a/E5b)	Miešaná zelenina	- 400 g červenej repy, - 300 g mrkvy, - 400 g zemiakov, - 200 g uhoriek, - 150 g cibule, - 100 g zeleného hrášku, - soľ, - 2 polievkové lyžice oleja	Pomocou krúžka na krájanie na šalát (E5a/E5b) nakrájajte zemiaky, repu, mrkvy, cibule a uhorky na kocky. Uvarte kocky zemiakov, repy a mrkvy nad parou. Zmiešajte všetko spolu a pridajte hrášok, cibuľu a uhorku. Pridajte soľ a olej. Nechajte postáť 1 hodinu v chladničke.

4. ČISTENIE PRÍSTROJA

- **Pred čistením jednotky motora (A) vždy odpojte prístroj od elektrickej siete.**
- Jednotku motora neponárajte do vody, ani nedávajte pod tečúcu vodu. Čistite jednotku motora za pomoci navlhčenej handričky. Poriadne ju osušte.
- Zásobník **(D)**, posúvač **(C)**, kužeľové násadce **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, krúžok na krájanie na šalát a príslušenstvo na odkladanie **(F)** sa môžu umývať v umývačke riadu v hornom koši pri použití ekologického programu „ECO“ alebo programu na umývanie málo znečisteného riadu „PEU SALE“.

- V prípade problémov s čistením príslušenstva na krájanie na šalát sa odporúča použiť kefu.
- **S kužeľovými násadcami narábajte opatrne, keďže ich čepele sú veľmi ostré.**
- V prípade, že sa plastové časti zafarbia potravinami, ako je napríklad mrkva, vytrite ich handričkou namočenou do potravinárskeho oleja, potom ich vyčistite štandardným spôsobom.

5. ODKLADANIE

- Všetky kužeľové násadce **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, krúžok na krájanie na šalát **(E5b)** sa môžu odkladať v prístroji.
  Uložte 5 kužeľovitých násadcov **(obr. 12)** jeden do druhého a umiestnite ich do otvoru v prednej časti zásobníka **(D)**. Príslušenstvo na odkladanie **(F)** sa upína na otvor v prednej časti zásobníka **(D) (obr. 14)**. Krúžok na krájanie na šalát **(E5b)** sa upína na príslušenstvo na odkladanie **(F) (obr. 15)**.
- Odkladanie kábla: vsuňte kábel do drážky určenej na tento účel (CORD STORAGE) **(obr. 16)**.

1. OPIS APARATA

A - Blok motora
B - Tipka za uključivanje/isključivanje i regulator brzine
C - Potiskivač
D - Spremnik za nastavke / otvor za punjenje
E - Nastavci
  E1 - Nastavak za krupno ribanje (crveni)
  E2 - Nastavak za sitno ribanje (od metala, sa narandžastom ivicom)
  E3 - Konus za krompir za Reibekuchen uštipke (žuti)
  E4 - Nastavak za tanko rezanje (od metala, sa svijetlo zelenom ivicom)
  E5a - Nastavak za deblje rezanje (tamno zeleni)
  E5b - Nastavak / prsten za sjeckanje na kockice (tamno zeleno/bijeli)
F - Spremnik za odlaganje nastavaka

2. PRIJE PRVE UPOTREBE

• Sapunicom očistite pribor (nastavke , spremnik za odlaganje nastavaka i potiskivač). Isperite i potom dobro osušite.

PAŽNJA: Oštrice nastavaka su iznimno oštre, rukujte nastavcima oprezno, prihvatajući ih uvijek za plastične dijelove.

3. UPOTREBA APARATA

• Izaberite odgovarajući nastavak za potrebnu namjenu.
• Postavite spremnik za odlaganje nastavaka **(D)** na blok motora **(A)** rotiranjem za ¼ kruga nalijevo **(sl. 1 i 2)**.
• Montirajte nastavak kroz otvor ispred spremnika **(D)**; nastavak mora biti pravilno smješten do dna okretne ose **(sl. 3)**.
• Uključite aparat u struju.
• Izaberite željenu brzinu (sporo ili brzo) i potom pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje **(sl. 4)**.

PAŽNJA: prije uključivanja aparata provjerite da li je nastavak dobro postavljen na okretnu os (sl. 3), potom pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje prije no što počnete stavljati namirnice u otvor (sl. 4).

• Stavljajte namirnice kroz otvor za punjenje spremnika **(D)** i lagano ih pritiskajte uz pomoć pritiskivača **(C) (sl. 5)**.

PREPORUKA: Nije potrebno jako pritiskati pritiskivač da biste dobili dobar rezultat; takav način naprotiv usporava motor. Dovoljno je jednostavno paziti da sastojci budu u dobrom kontaktu sa nastavkom.

• Za zamjenu nastavka, zarotirajte spremnik **(D)** za ¼ kruga udesno **(sl. 6)**, nakon toga vratite ga u uspravan položaj **(sl. 7)**. Skinite nastavak **(sl. 8)**.

NAČIN UPOTREBE

Korištenje male brzine se također preporučuje za mekane ili kašaste namirnice (kruške, avokado, kuhana cvekla).

Montiranje nastavka za sjeckanje na kockice:

• Postavite nastavak za sjeckanje na kockice kroz otvor ispred spremnika **(D)**; nastavak mora biti pravilno smješten do dna okretne ose **(sl. 3)**.
• Nakon toga postavite prsten za sjeckanje sa otvorenim sigurnosnim poklopcem, centrirajući sigurnosnu spojnicu sa otvorom za punjenje spremnika za odlaganje nastavaka **(sl. 9)**.
• Provjerite da je prsten za sjeckanje dobro pričvršćen na donji dio spremnika za odlaganje nastavaka.
• Zatvorite sigurnosnu spojnicu na spremniku za odlaganje nastavaka **(sl. 10)**.
• Isjeckajte namirnice na kockice umetanjem sastojaka kroz otvor spremnika za odlaganje nastavaka.
• Skinite nastavak za sjeckanje povlačenjem otvarača smještenog na gornjem dijelu sigurnosne spojnice **(sl. 11)**.

Preporuka: kako biste lakše oslobodili sigurnosnu spojnicu E5b, podignite je prstom prema gore i istovremeno povucite otvarač prema naprijed (sl. 11).

ČESTO POSTAVLJANA PITANJA

Pitanja	Odgovori
• « Nastavak nije ulegao u spremnik, ne čujem "klik" ».	Jednostavno pazite da nastavak dobro ulegne do kraja **(sl. 3)**. Pravilno fiksiranje nastavka se osigurava time da se aparat pokrene prije nego što se u njega počne stavljati namirnica **(sl. 4)**.
• « Ne uspijevam skinuti nastavak nakon korištenja ».	Za skidanje nastavka nakon korištenja, otpustite **(sl. 6)**, a zatim ponovo pritegnite spremnik **(sl. 7)** i nastavak će sam ispasti **(sl. 8)**.
• « Spremnik za odlaganje nastavaka se teško postavlja i skida, da li je to normalno? ».	Da, posebno kad je aparat nov. Tokom upotrebe, postavljanje i skidanje postaje sve lakše.

Koristite nastavak predviđen za određeni tip namirnice:

	Nastavak za krupno ribanje E1 (crveni)	Nastavak za sitno ribanje E2 (od metala, sa narandžastom ivicom)	Konus za krompir za Reibe-kuchen uštipke E3 (žuti)	Nastavak za tanko rezanje E4 (od metala, sa svi-jetlo zelenom ivicom)	Nastav za sjeckanje na kockice E5a/E5b (tamno zeleni)
Mrkva	•	•		•	• (samo sirovo)
Tikvice	•	•		•	• (samo sirovo)
Krompir	•	•	•	•	• (samo sirovo)
Krastavac	•	•		•	• (samo sirovo)
Paprika	•			•	
Luk				•	• (samo sirovo)
Cvekla				•	• (samo sirovo)
Celer		•		•	• (samo sirovo)
Hren	•			•	• (samo sirovo)
Kupus (bijeli/crveni)				•	
Jabuke				•	• (samo sirovo)
Parmezan					
Sir	•	•		•	• (samo sirovo)
Čokolada	•	•			
Suhi hljeb / keksi					
Lješnjaci/ orasi/ bademi					
Kokosov orah		•			

Savjeti za postizanje dobrih rezultata:

Sastojci koje koristite trebaju biti čvrsti, kako biste dobili zadovoljavajuće rezultate i izbjegli nakupljanje namirnica u spremniku. Ne koristite aparat za ribanje ili rezanje namirnica koje su previše tvrde, poput šećera ili komadića mesa.
Izrežite namirnice na komadiće, kako biste ih lakše stavljali kroz otvor za punjenje spremnika.

RECEPTI

NASTAVCI	PRIPREMA	SASTOJCI	SAVJETI
Nastavak za krupno ribanje (crveni E1)	Musaka (za 6 osoba)	- 6 manjih tikvica - 2 krompira - 1 luk - 1 šolja kuhane riže - 1 jaje - 1 čaša mlijeka - 150 g sira - puter	Naribajte tikvice i krompir nastavkom za krupno ribanje (E1). Narežite luk nastavkom za tanko rezanje (E4). Propirjajte povrće na puteru. U posudu za pečenje naizmjenično usitnite sloj povrća, sloj kuhane riže, sloj povrća. Prelijte mlijekom u kojem ste umutili jaje, so i biber. Pospite usitnjenim sirom i komadićima putera. Pecite na 180 °C.
Nastavak za sitno ribanje (od metala, sa na narandžastom ivicom E2)	Salata od kupusa (za 4 osobe)	- ¼ glavice bijelog kupusa - 2 mrkve - 3 supene kašike majoneze - 3 supene kašike slatkog vrhnja - 2 supene kašike sirćeta - 2 supene kašike šećera u prahu	Bijeli kupus narežite nastavkom za tanko rezanje (E4), a mrkvu sitno naribajte nastavkom za sitno ribanje (E2). Sve izmiješajte u posudi za salatu. Za preliv pomiješajte majonezu, slatko vrhnje, ulje, sirće i šećer. Začinite naribano povrće prelivom, pomiješajte i ostavite 1 sat u frižideru.
Konus za krompir za Rajbekuhen uštipke (žuti E3)	Uštipci s krompirom	- 1.5 kg krompira - 2 jajeta - 50 g zobenih pahuljica - 50 do 100 g brašna (ako je krompir mnogo vodenast) - ulje - sol	Ogulite krompir i luk i izrežite ih na kockice uz pomoć posebnog konusa za Reibekuchen galete (E6). Zatim umutite jaja kao za omlet, dodajte ih mješavini, kao i sol, zobene pahuljice i brašno po potrebi. Prekrijte dno tave uljem i zagrijte ga. Zatim kašikom pravite gomilice tijesta koje ćete spljoštiti u tavi. Pržite na obe strane dok ne porumeni.

NASTAVCI	PRIPREMA	SASTOJCI	SAVJETI
Nastavak za tanko rezanje (od metala, sa svijetlo zelenom ivicom E4)	Grčka salata (za 4 osobe)	- 1 krastavac - 2 velika paradajza - 1 crvena paprika - 1 zelena paprika - 1 bijeli luk srednje veličine - 200 g feta sira - 50 g crnih maslina (po želji) - 4 kašike ulja - 1 limun - 30 g svježih začinskih trava (po izboru: bosiljak, peršun, metvica, korijander)	Krastavac narežite na tanke trake pomoću nastavka za tanko rezanje (E4). Razrežite paprike na pola i očistite ih od sjemenki. Narežite papriku i luk. Paradajz i fetu isjeckajte na kockice. U posudi za salatu izmiješajte sve sastojke i dodajte masline. Za preliv pomiješajte ulje sa sokom od limuna. Lagano promiješajte i pospite nasjeckanim začinskim travama.
Nastavak /prsten za sjeckanje na kockice (tamno zeleni E5a/E5b)	Makedonska salata od povrća	- 400 g cvekle - 300 g mrkve - 400 g krompira - 200 g krastavaca - 150 g luka - 100 g graška - so - 2 supene kašike ulja	Nasjeckajte krompir, cveklu, mrkvu, luk i krastavce na kockice pomoću nastavka i prstena za sjeckanje na kockice (E5a/E5b). Skuhajte kockice krompira, cvekle i mrkve na pari. Sve pomiješajte i dodajte grašak, luk i krastavce. Dodajte ulje i so. Ostavite da odstoji 1 sat u frižideru.

4. ODRŽAVANJE APARATA

- **Uvijek isključite aparat iz struje prije čišćenja bloka motora (A).**
- Blok motora nikada ne stavljajte u vodu i ne držite ga pod tekućom vodom. Blok motora čistite vlažnom krpom. Dobro ga osušite.
- Spremnik **(D)**, potiskivač **(C)**, nastavci **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, prsten za sjeckanje na kockice **(E5b)** i spremnik za odlaganje nastavaka **(F)** mogu se prati u mašini za suđe u gornjoj košari, na programima «ECO» ili «MALO PRLJAVO».
- Ako se nastavak za sjeckanje na kockice teško čisti, savjetujemo korištenje četke.
- **Rukujte nastavcima oprezno zbog opasnih oštrica.**
- Ukoliko plastični dijelovi poprime boju od nekih namirnica, npr. mrkve, istrljajte ih krpom namočenom u jestivo ulje, a zatim operite kao obično.

5. ODLAGANJE

- Svi nastavci **(E1, E2, E3, E4, E5a)** i prsten za sjeckanje na kockice **(E5b)** mogu se spremiti unutar aparata.
  Posložite 5 nastavaka **(sl.12)** jedan u drugog i umetnite ih u otvor ispred spremnika **(D)**. Spremnik za odlaganje nastavaka **(F)** se zakači na otvor na prednjem dijelu spremnika **(D) (sl. 14)**.
  Prsten za sjeckanje na kockice **(E5b)** se zakači na spremnik za odlaganje nastavaka **(F) (sl. 15)**.
- Spremanje kabla: kabal spremite u za to predviđen otvor (Spremnik za kabal) **(sl. 16)**.

1. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

A - Моторен блок
B - Бутон за включване/изключване и превключвател на скоростта
C - Бутало
D - Контейнер за барабаните / фуния
E - Барабани
  E1 - Барабан с едро ренде (червен)
  E2 - Барабан с фино ренде (изцяло метален с оранжева обшивка)
  E3 - Конус „Reibekuchen“ (жълт)
  E4 - Барабан за рязане (изцяло метален със светлозелена обшивка)
  E5a - Барабан за рязане на зеленчуци (тъмнозелен)
  E5b - Приставка за рязане на зеленчуци (тъмнозелена/бяла)
F - Приставка за съхранение

2. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

• Почистете приставките (барабани, контейнер за барабаните и бутало) със сапунена вода. Изплакнете, а след това грижливо подсушете.

ВНИМАНИЕ: Ножчетата на барабаните са изключително остри, да се борави внимателно с тях, като се хващат винаги за пластмасовата част.

3. ИЗПОЛЗВАНЕ

• Изберете подходящия барабан.
• Поставете контейнера за барабани **(D)** върху моторния блок **(A)**, като направите ¼ завъртане наляво **(фиг. 1 и 2)**.
• Поставете избрания барабан в предния отвор на контейнера **(D)**, като барабанът трябва да е добре наместен до дъното на контейнера **(фиг.3)**.
• Включете уреда към захранването.
• Изберете желаната скорост (ниска скорост или турбо) и след това натиснете върху бутона за включване/изключване **(фиг. 4)**.

ВНИМАНИЕ: Преди да пуснете уреда, се уверете, че барабанът е перфектно прилегнал към дъното на контейнера (фиг. 3), след това натиснете върху бутона за включване/изключване, преди да вкарате продуктите във фунията (фиг. 4).

• Вкарайте продуктите във фунията на контейнера **(D)** и ги избутайте леко с помощта на буталото **(C)** **(фиг. 5)**.

ПОЛЕЗЕН СЪВЕТ: Не е необходимо да натискате силно буталото, за да постигнете добър резултат на рязане, това ще възпрепятства двигателя; точно обратното — достатъчно е само да държите в контакт продуктите с барабана.

• За да смените барабана, завъртете контейнера **(D)** на ¼ оборот надясно **(фиг. 6)**, след това го поставете във вертикално положение **(фиг. 7)**. Издърпайте барабана **(фиг. 8)**.

СЪВЕТИ ЗА УПОТРЕБА

Използването на ниска скорост се препоръчва също за меки или трошливи продукти (круши, авокадо, печено цвекло).

Сглобяване на приставката за рязане на зеленчуци:

• Поставете барабана за рязане на зеленчуци в предния отвор на контейнера **(D)**, като барабанът трябва да е добре наместен до дъното на контейнера **(фиг. 3)**.
• След това поставете приставката за рязане на зеленчуци с отворена предпазна скоба, като я центрирате по отношение фунията на контейнера за барабани **(фиг. 9)**.
• Проверете дали приставката за рязане на зеленчуци е добре захваната в долната част на контейнера за барабани.
• Затворете предпазната скоба към контейнера за барабани **(фиг. 10)**.
• Задействайте функцията за рязане на зеленчуци, като вкарате продуктите през фунията на контейнера за барабани.
• Свалете приставката за рязане на зеленчуци, като издърпате езичето, което се намира в горната част на предпазна скоба **(фиг. 11)**.

Полезен съвет: за да развиете по-лесно предпазната скоба E5b, едновременно повдигнете нагоре с единия пръст и издърпайте езичето напред (фиг. 11).

ЧЕСТО ЗАДАВАНИ ВЪПРОСИ

Въпроси	Отговори
• « Барабанът не се задържа добре на мястото си в контейнера, не чувам кликване ».	Просто се уверете, че барабанът е добре наместен до дъното **(фиг. 3)**. След това се пуска уредът, преди да се вкарат продуктите, което позволява правилно сцепление на барабана **(фиг. 4)**.
• « Не мога да сваля приставката след употреба ».	За да свалите барабана след употреба, развийте **(фиг. 6)**, след това завийте отново контейнера **(фиг. 7)** и барабанът сам ще падне **(фиг. 8)**.
• « Контейнерът за барабани се поставя доста трудно на мястото му, това нормално ли е? ».	Да, наистина, когато продуктът е нов. С всяко следващо използване ще става все по-лесно да се поставя и сваля.

Използвайте препоръчаните барабани за различните видове продукти:

	Барабан с едро ренде E1 (червен)	Барабан с фино ренде E2 (изцяло метален с оранжева обшивка)	Конус „Reibe-kuchen“ E3 (жълт)	Барабан за рязане E4 (изцяло метален със светлозе-лена обшивка)	Барабан за рязане на зеленчуци E5a/E5b (тъмнозелен)
Моркови	•	•		•	• (само сурова)
Тиквички	•	•		•	• (само сурова)
Картофи	•	•	•	•	• (само сурова)
Краставица	•	•		•	• (само сурова)
Чушка	•			•	
Лук				•	• (само сурова)
Цвекло				•	• (само сурова)
Целина		•		•	• (само сурова)
Черна ряпа	•			•	• (само сурова)
Зеле (бяло/червено)				•	
Ябълки				•	• (само сурова)
Пармезан					
Френско си-рене „Gruyère“	•	•		•	• (само сурова)
Шоколад	•	•			
Сухар/бишкоти					
Лешници/ орехи/ бадеми					
Кокосов орех		•			

Съвети за постигане на добри резултати:

За добър резултат и за да се избегне натрупване на продукти в контейнера, продуктите, които използвате, трябва да бъдат твърди. Не използвайте уреда за настъргване или рязане на прекалено твърди продукти като захар или парчета месо.
Предварително нарязвайте продуктите, за да е по-лесно поставянето им във фунията на контейнера.

РЕЦЕПТИ

БАРАБАНИ	ПРИГОТВЯНЕ	СЪСТАВКИ	СЪВЕТИ
Барабан червен ЕДРО РЕНДЕ (E1)	Гратен (за 6 човека)	- 6 малки тиквички, - 2 картофа, - 1 глава лук, - 1 чаша пържен ориз, - 1 яйце, - 1 чаша мляко - 150 g френско сирене „Gruyère“, масло	Настържете тиквичките и картофите с барабана с едро ренде (E1). Нарежете лука с помощта на барабана за рязане (E4). Запържете всички зеленчуци в маслото. В тавичка наредете подред един слой зеленчуци, слой пържен ориз, слой зеленчуци. Добавете битото мляко с яйце, сол и черен пипер. Поръсете с настъргано френско сирене „Gruyère“ и лешници, масло. Опечете във фурна на 180°C.
Барабан изцяло метален с оранжева обшивка СИТНО РЕНДЕ (E2)	Колеслоу (за 4 човека)	- ¼ бяло зеле, - 2 моркова, - 3 супени лъжици майонеза, - 3 супени лъжици течна готварска сметана, - 2 супени лъжици оцет, - 2 супени лъжици пудра захар	Нарежете бялото зеле с помощта на барабана за рязане (E4) и настържете морковите с барабана с фино ренде (E2). Разбъркайте ги в купа за салата. Пригответе подправките, като разбъркате майонезата, течната готварска сметана, олиото, оцета и захарта. Подправете настърганите зеленчуци със соса, разбъркайте и ги оставете за 1 час в хладилника.
Конус „Reibekuchen“ (E3) (жълт)	Картофени кюфтета	– 1,5 кг картофи – 2 яйца – 50 г овесени ядки – 50 до 100 г брашно (ако картофите са много водни) – олио – сол	Обелете картофите, нарежете ги на парчета и ги настържете със специалния конус „Reibekuchen“ (E6). След това разбийте яйцата на омлет, прибавете ги към сместа, както и солта, овесените ядки и брашното (ако е необходимо). Сипете олио на дъното на тиган и го загрейте. След това с лъжица оформете топчици и ги сплескайте леко при поставянето в тигана. Запържете леко от двете страни.

БАРАБАНИ	ПРИГОТВЯНЕ	СЪСТАВКИ	СЪВЕТИ
Барабан изцяло метален със светлозелена обшивка ЗА РЯЗАНЕ (E4)	Гръцка салата (за 4 човека)	- 1 краставица, - 2 големи домата, - 1 червена чушка, - 1 зелена чушка, - 1 средно голяма глава бял лук, - 200 g фета, - 50 g черни маслини (по избор), - 4 супени лъжици олио, - 1 лимон - 30 g зеленина (по избор: босилек, магданоз, мента, кориандър)	Нарежете краставицата на тънки резени с помощта на барабана за рязане (E4). Разрежете чушката на две, почистете семките и кухината. Нарежете чушките и лука. Нарежете доматите и фетата на малки кубчета. Разбъркайте всички съставки в купа за салата и добавете маслини. Пригответе подправките като добавите олио и цитрусов сок. Разбъркайте внимателно и поръсете салатата с нарязаната зеленина.
Барабан/При ставка тъмнозелено РЯЗАНЕ НА ЗЕЛЕНЧУЦИ (E5a/E5b)	Зеленчуков гювеч	- 400 g червено цвекло, - 300 g моркови, - 400 g картофи, - 200 g краставици, - 150 g лук, - 100 g зелен грах, - сол, - 2 супени лъжици олио	Нарежете картофите, цвеклото, морковите, лука и краставиците на кубчета с помощта на барабана и приставката за рязане на зеленчуци (E5a/E5b). Сварете кубчетата картофи, цвекло и моркови на пара. Смесете всички продукти и добавете зелен грах, лук и краставица. Прибавете сол и олио. Оставете ги за 1 час в хладилника.

4. ПОЧИСТВАНЕ НА УРЕДА

- **Винаги изключвайте уреда от мрежата преди почистване на моторния блок (A).**
- Никога не мокрете и не потапяйте моторния блок във вода. Почиствайте моторния блок с помощта на влажна кърпа. Подсушавайте го старателно.
- Контейнерът **(D)**, буталото **(C)**, барабаните **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, приставката за рязане на зеленчуци **(E5b)** и приставката за съхранение **(F)** могат да се почистват в миялна машина в горното отделение, като се използва програма „ECO“ или „Леко замърсени“.
- Ако срещате затруднения с почистването на приставката за рязане на зеленчуци, е препоръчително да се използва четка.
- **Бъдете внимателни, когато боравите с барабаните, тъй като ножчетата им са изключително остри.**
- В случай на оцветяване на пластмасовите части от продукти като моркови ги изтъркайте с напоена с готварско олио кърпа, след което ги почистете по обичайния начин.

5. СЪХРАНЕНИЕ

- Всички барабани **(E1, E2, E3, E4, E5a)** и приставката за рязане на зеленчуци **(E5b)** могат да се съхраняват в уреда.
  Сложете 5-те барабана един в друг **(фиг. 12)** и ги поставете в отвора на предната част на контейнера **(D)**. Приставката за съхранение **(F)** се захваща към предния отвор на контейнера **(D) (фиг. 14)**. Приставката за рязане на зеленчуци **(E5b)** се захваща към приставката за съхранение **(F) (фиг. 15)**.
- Съхранение на кабела: набутайте кабела в отвора, предвиден за тази цел (CORD STORAGE) **(фиг. 16)**.

1. OPIS UREĐAJA

A - Blok motora
B - Tipka za uključivanje/isključivanje i tipka za odabir brzine
C - Potiskivač
D - Držač nastavaka / cijev za ubacivanje
E - Nastavci
E1 - Nastavak za krupno ribanje (crveni)
E2 - Nastavak za sitno ribanje (metalni s narančastim rubom)
E3 - Nastavak Reibekuchen(žuti)
E4 - Nastavak za rezanje na kriške (metalni sa svijetlo zelenim rubom)
E5a - Nastavak za rezanje na kockice (tamno zeleni)
E5b - Prsten za rezanje na kockice (tamno zeleni/bijeli)
F - Nastavak za pohranu

2. PRIJE PRVE UPORABE

• Očistite pribor (nastavke, držač nastavaka i potiskivač) u vodi s deterdžentom. Isperite ih te pažljivo obrišite.

PAŽNJA: Oštrice nastavaka su vrlo oštre i zbog toga oprezno rukujte nastavcima tako da ih uvijek držite za plastični dio.

3. UPORABA

• Odaberite nastavak koji odgovara željenoj primjeni.
• Postavite držač nastavaka **(D)** na dio s motorom **(A)** te ga okrenite za ¼ okretaja ulijevo **(sl. 1 & 2)**.
• Stavite odabrani nastavak u otvor s prednje strane držača **(D)**, nastavak treba biti ispravno postavljen do dna pogona **(sl. 3)**.
• Spojite uređaj u struju.
• Odaberite željenu brzinu (sporu ili turbo), a zatim pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje **(sl. 4)**.

PAŽNJA: prije uključivanja uređaja, uvjerite se da je nastavak dobro postavljen na pogonu (sl. 3), a zatim, prije umetanja namirnica u cijev za ubacivanje, pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (sl. 4).

• Umećite namirnice kroz cijev za ubacivanje **(D)** i lagano gurajte namirnice pomoću potiskivača **(C) (sl. 5)**.

TRIK: Potiskivač ne treba pritiskati snažno da biste dobili dobar rezultat rezanja, na taj način će se motor zapravo kočiti; naprotiv, dovoljno je paziti da se namirnice zadrže u doditu s nastavkom.

• Za zamjenu nastavka, okrenite držač nastavaka **(D)** ¼ okreta udesno **(sl. 6)**, zatim ga vratite u okomiti položaj **(sl. 7)**. Izvadite nastavak **(sl. 8)**.

SAVJETI ZA UPORABU

Spora brzina preporučuje se također za mekane ili lomljive namirnice (kruške, avokado, kuhana cikla).

Postavljanje nastavka za rezanje na kockice:

• Stavite nastavak za rezanje na kockice u otvor s prednje strane držača **(D)**, nastavak treba biti ispravno postavljen do dna pogona **(sl. 3)**.
• Nakon toga stavite prsten za rezanje na kockice s otvorenih sigurnosnim stremenom, centrirajući da u odnosu na cijev za ubacivanje na držaču nastavaka **(sl. 9)**.
• Provjerite da je prsten za rezanje na kockice dobro zakopčan na donji dio držača nastavaka.
• Zatvorite sigurnosni stremen na držač nastavaka **(sl. 10)**.
• Izvršite rezanje na kockice tako da namirnice ubacujete u cijev za ubacivanje držača nastavaka.
• Izvadite nastavak za rezanje na kockice povlačeći za izbočeni dio s gornje strane sigurnosnog stremena **(sl. 11)**.

Trik: za lakše otključavanje sigurnosnog stremena E5b, prstom istovremeno učinite pomak prema gore i povucite izbočeni dio prema naprijed (sl. 11).

ČESTA PITANJA

Pitanja	Odgovori
• „Nastavak se neće dobro uglaviti u držaču, ne čujem klik”.	Jednostavno se uvjerite da je nastavak dobro umetnut do kraja **(sl. 3)**. Prije umetanja namirnica uključivanje proizvoda omogućit će dobro zaključavanje nastavka **(sl. 4)**.
• „Na uspijevam izvaditi nastavak nakon uporabe”.	Za vađenje nastavka nakon uporabe otključajte **(sl. 6)**, a zatim ponovno zaključajte držač **(sl. 7)** i nastavak će sam ispasti **(sl. 8)**.
• „Držač nastavaka se teško postavlja i vadi, je li to normalno?”.	Da, posebno kada je proizvod nov. Tijekom uporabe lakše ćete ga umetati i vaditi.

Za svaku vrstu namirnice upotrijebite preporučeni nastavak:

	Nastavak za grubo ribanje E1 (crveni)	Nastavak za fino ribanje E2 (metalni s narančas-tim rubom)	Konus Rei-bekuchen E3 (žuti)	Nastavak za rezanje na kriške E4 (metalni sa svijetlo zele-nim rubom)	Nastavak za rezanje na kockice E5a/E5b (tamno zeleni)
Mrkva	•	•		•	• (samo sirovo)
Tikvice	•	•		•	• (samo sirovo)
Krumpir	•	•	•	•	• (samo sirovo)
Krastavac	•	•		•	• (samo sirovo)
Paprika	•			•	
Luk				•	• (samo sirovo)
Cikla				•	• (samo sirovo)
Celer		•		•	• (samo sirovo)
Crna rotkva	•			•	• (samo sirovo)
Kupus (zeleni/crveni				•	
Jabuke				•	• (samo sirovo)
Parmezan					
Gruyère sir	•	•		•	• (samo sirovo)
Čokolada	•	•			
Suhi kruh/ keksi					
lješnjaci/ orasi/ bademi					
Kokos orah		•			

Savjeti za postizanje dobrih rezultata:

Sastojci koje rabite trebaju biti tvrdi da bi se dobili zadovoljavajući rezultati i izbjegla nakupljanje namirnica u cijevi za ubacivanje. Ne rabite uređaj za ribanje ili rezanje pretvrdih namirnica kao što je šećer ili komadi mesa.
Narežite namirnice da biste ih lakše ubacili u cijev za ubacivanje.

RECEPTI

NASTAVAK	PRIPREMA	SASTOJCI	SAVJETI
Nastavak crveni GRUBO RIBANJE (E1)	Zapečeno povrće u pećnici (za 6 osoba)	- 6 malih tikvica - 2 krumpira - 1 luk - 1 šalica kuhane riže - 1 jaje - 1 čaša mlijeka - 150 g gruyère sira - maslac	Naribajte tikvice i krumpir pomoću nastavka za grubo ribanje (E1). Narežite luk pomoću nastavka za rezanje na kriške (E4). Popržite sve povrće u maslacu. U dubljoj posudi za pećnici, stavite jedan sloj povrća, jedan sloj kuhane riže pa opet jedan sloj povrća itd. Dodajte jaje umućeno u mlijeku, sol i papar. Posipajte naribani gruyère sir i komadiće maslaca. Stavite peći u pećnicu na 180°C.
Nastavak metalni s narančastim rubom ZA FINO RIBANJE (E2)	Coleslaw salata od kupusa i mrkve (za 4 osobe)	- ¼ zelenog kupusa - 2 mrkve - 3 južne žlice majoneze - 3 jušne žlice tekućeg vrhnja - 2 jušne žlice octa - 2 jušne žlice šećera u prahu	Narežite zeleni kupcu pomoću stožastog nastavka za rezanje na kriške (E4) i naribajte mrkvu pomoću nastavka za fino ribanje (E2). Pomiješajte u zdjeli za salatu. Pripremite začin tako da pomiješate majonezu, tekuće slatko vrhnje, ulje, ocat i šećer. Začinite naribano povrće umakom, promiješajte i ostavite stajati 1 sat u hladnjaku.
Konus Reibekuchen (E3) (žuti)	Popečci od krumpira	- 1,5 kg krumpira - 2 jaja - 50 g zobenih pahuljica - 50 do 100 g brašna (ako krumpir nije brašnast) - ulje - sol	Krumpir očistite, narežite i naribajte pomoću posebnog nastavak a Reibekuchen (E3). Zatim istucite jaja za omlet, dodajte ih u pripremljenu smjesu krumpira. zatim dodajte zobene pahuljice i, po potrebi, brašno. U tavu ulijte ulje i zagrijte. Žlicom radite male hrpice tijesta i poravnajte ih u tavi. Ispecite ih s obje strane.

NASTAVAK	PRIPREMA	SASTOJCI	SAVJETI
Nastavak metalni sa svijetlo zelenim rubom ZA REZANJE NA KRIŠKE (E4)	Grčka salata (za 4 osobe)	- 1 krastavac - 2 velike rajčice - 1 crveni luk - 1 zelena paprika - 1 srednji češnjak - 200 g feta sira - 50 g crnih maslina (po želji) - 4 jušna žlica ulja - 1 limun - 30 g svježeg začinskog bilja (po izboru: bosiljak, peršin, menta, korijandar)	Izrežite krastavac na tanke kriške pomoću nastavka za rezanje na kriške (E4). Odrežite papriku na polovice, izvadite sjemenke i sredinu. Narežite papriku i luk. Narežite rajčice i feta sir na male komadiće. U zdjeli za salatu pomiješajte sve sastojke i dodajte masline. Pripremite začin tako da pomiješate ulje s limunovim sokom. Pažljivo promiješajte i salatu posipajte svježim nasjeckanim začinskim travama.
Nastavak/ Prsten tamno zeleni ZA REZANJE NA KOCKIDE (E5a/E5b)	Makedonska salata od povrća	- 400 g crvene cikle - 300 g mrkve - 400 g krumpira - 200 g krastavaca - 150 g luka - 100 g zelenog graška - sol - 2 jušne žlice ulja	Narežite krumpir, ciklu, mrkvu, luk i krastavce na kockice pomoću nastavka i prstena za rezanje na kockice (E5a/E5b). Skuhajte kockice krumpira, cikle i mrkve na pari. Sve promiješajte i dodajte grašak, luk i krastavce. Dodajte sol i ulje. Ostavite 1 sat u hladnjaku.

4. ČIŠĆENJE UREĐAJA

- **Prije čišćenja dijela s motorom (A) uvijek odspojite uređaj iz struje.**
- Dio s motorom ne uranjajte i ne stavljajte pod vodu. Vlažnom krpom očistite dio s motorom. Pažljivo ga obrišite.
- Držač nastavaka **(D)**, potiskivač **(C)**, nastavke **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, prsten za rezanje na kockice **(E5b)** i nastavak za spremanje **(F)** možete prati u perilici suđa u gornjoj košari na programu „ECO" ili „MALA PRLJAVŠTINA".
- Ako imate poteškoća pri čišćenju nastavka za rezanje na kockice, preporučujemo uporabu četke.
- **Oprezno rukujte nastavcima jer su oštrice nastavaka vrlo oštre.**
- U slučaju da vam namirnice kao što je mrkva oboje nastavke, istrljajte ih krpom namočenom u jestivo ulje, zatim nastavite s uobičajenim pranjem.

5. SPREMANJE

- Svi nastavci **(E1, E2, E3, E4, E5a)** i prsten za rezanje na kockice **(E5b)** mogu se spremiti na uređaj.
  Stavite 5 nastavaka jedan u drugi **(sl. 12)** i spremite ih u otvor na prednjoj strani cijevi za ubacivanje **(D)**. Nastavak za spremanje **(F)** se kopča na otvor s prednje strane cijevi za ubacivanje **(D) (sl. 14)**. Prsten za rezanje na kockice **(E5b)** se kopča na nastavak za spremanje **(F) (sl. 15)**.
- Spremanje priključnog voda: gurnite vod u šupljinu namijenjenu u tu svrhu (SPREMIŠTE ZA PRIKLJUČNI VOD) **(sl. 16)**.

1. DESCRIEREA APARATULUI

A - Bloc motor
B - Buton de pornire/oprire şi selector de viteză
C - Accesoriu pentru împins
D - Magazie de conuri/Tub pentru alimentare
E - Conuri
  E1 - Con pentru răzuire grosieră (roşu)
  E2 - Con pentru răzuire fină (integral din metal cu margine portocalie)
  E3 - Con pentru Reibekuchen (galben)
  E4 - Con pentru feliere subţire (integral din metal cu margine verde deschis)
  E5a - Con pentru tăiat cubuleţe (verde închis)
  E5b - Inel pentru tăiat cubuleţe (verde închis/alb)
F - Accesoriu pentru depozitare

2. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

• Curăţaţi accesoriile (conurile, magazia de conuri, accesoriul pentru impins) cu apă şi săpun. Clătiţi, apoi uscaţi cu grijă.

ATENŢIE: Lamele conurilor sunt extrem de ascuţite, prin urmare, manevraţi conurile cu precauţie apucându-le întotdeauna de partea din plastic.

3. UTILIZARE

• Selectaţi conul corespunzător utilizării dorite.
• Poziţionaţi tubul de alimentare **(D)** pe blocul motor **(A)**, efectuând un sfert de întoarcere spre stânga **(fig. 1 şi 2)**.
• Introduceţi conul selectat în deschiderea părţii din faţă tubului de alimentare **(D)**, conul trebuind să fie poziţionat corect până la capătul dispozitivului de antrenare **(fig. 3)**.
• Conectaţi aparatul la sursa de alimentare.
• Selectaţi viteza dorită (viteză scăzută sau turbo) şi apoi apăsaţi pe butonul de pornire/oprire **(fig. 4)**.

ATENŢIE: Înainte de a pune în funcţiune aparatul, asiguraţi-vă de poziţionarea corectă a conului pe dispozitivul de antrenare (fig. 3); apoi apăsaţi pe butonul de pornire/oprire, înainte de a introduce alimentele în tubul de alimentare (fig. 4).

• Introduceţi alimentele prin tubul de alimentare **(D)** şi împingeţi-le uşor cu ajutorul accesoriului pentru împins **(C) (fig. 5)**.

SUGESTIE: Nu este necesar să apăsaţi cu putere pe accesoriul pentru împins pentru a obţine un rezultat de tăiere bun - acest tip de utilizare ar încetini motorul; dimpotrivă, este suficient să aveţi grijă să menţineţi corect ingredientul în contact cu conul.

• Pentru a schimba conul, rotiţi tubul de alimentare **(D)**, efectuând un sfert de întoarcere spre dreapta **(fig. 6)**, apoi puneţi-o în poziţie verticală **(fig. 7)**. Scoateţi conul **(fig. 8)**.

INSTRUCŢIUNI DE UTILIZARE

Utilizarea vitezei scăzute este recomandată, de asemenea, pentru alimente moi sau fragile (pere, avocado, sfeclă roşie fiartă).

Montarea accesoriului pentru tăiat cubuleţe:

• Introduceţi conul pentru tăiat cubuleţe în deschiderea părţii din faţă a tubului de alimentare **(D)**, conul trebuind să fie poziţionat corect până la capătul dispozitivului de antrenare **(fig. 3)**.
• Poziţionaţi apoi inelul pentru tăiat cubuleţe cu clapeta de siguranţă deschisă, centrând clapeta de siguranţă faţă tubul de alimentare **(fig. 9)**.
• Verificaţi dacă inelul pentru tăiat cubuleţe este bine fixat de partea de jos a tubului de alimentare.
• Închideţi clapeta de siguranţă peste tubul de alimentare **(fig. 10)**.
• Efectuaţi operaţiunea de tăiere în cubuleţe introducând ingredientele prin tubul de alimentare.
• Detaşaţi accesoriul pentru tăiat cubuleţe trăgând de clema poziţionată în partea de sus a clapetei de siguranţă **(fig. 11)**.

Sugestie: pentru a debloca mai uşor clapeta de siguranţă E5b, mişcaţi simultan un deget în sus şi trageţi de clemă spre partea din faţă (fig. 11).

ÎNTREBĂRI FRECVENTE

Întrebări	Răspunsuri
• „Conul nu se fixează bine în poziţie în tubul de alimentare, nu aud un clic".	Asiguraţi-vă numai de montarea până la capăt a conului **(fig. 3)**. Ulterior, punerea în funcţiune a produsului înainte de introducerea unui aliment este ceea ce permite blocarea corectă a conului **(fig. 4)**.
• „Nu ajung să ridic accesoriul după utilizare".	Pentru a scoate conul după utilizare, **(fig. 6)**, blocaţi magazia la loc **(fig. 7)** şi conul va cădea singur **(fig. 8)**.
• „Magazia de conuri este destul de dificil de montat şi de scos, este normal?".	Da, este perfect normal atunci când produsul este nou. Pe măsură ce îl utilizaţi, va deveni din ce în ce mai uşor să o montaţi şi să o scoateţi.

Utilizați conul prevăzut pentru fiecare tip de aliment:

	Con pentru răzuire grosieră E1 (roşu)	Con pentru răzuire fină E2 (integral din metal cu margine portocalie)	Con pentru Reibeku-chen E3 (galben)	Con pentru feliere subțire E4 (integral din metal cu margine verde deschis)	Con pentru tăiat cubulețe E5a/E5b (verde închis)
Morcovi	•	•		•	• (doar cruzi)
Dovlecei	•	•		•	• (doar cruzi)
Cartofi	•	•	•	•	• (doar cruzi)
Castraveți	•	•		•	• (doar cruzi)
Ardei gras	•			•	
Ceapă				•	• (doar cruzi)
Sfeclă roşie				•	• (doar cruzi)
Țelină		•		•	• (doar cruzi)
Ridiche neagră	•			•	• (doar cruzi)
Varză (albă/roşie)				•	
Mere				•	• (doar cruzi)
Parmezan					
Brânză Gruyère	•	•		•	• (doar cruzi)
Ciocolată	•	•			
Pâine uscată/ pâine prăjită					
Alune/ nuci/ migdale					
Nucă de cocos		•			

Recomandări pentru obținerea de rezultate excelente:

Ingredientele pe care le utilizați trebuie să fie tari pentru a obține rezultate satisfăcătoare şi pentru a evita orice acumulare de alimente în tubul de alimentare. Nu utilizați aparatul pentru a rade sau felia alimente prea dure, precum zahăr sau bucăți de carne.
Tăiați alimentele pentru a le introduce mai uşor în coşul magaziei.

REȚETE

CONURI	PREPARAT	INGREDIENTE	SFATURI
Con roşu pentru RĂZUIRE GROSIERĂ (E1)	Legume gratinate (pentru 6 persoane)	- 6 dovlecei mici - 2 cartofi - 1 ceapă - 1 cană de orez fiert - 1 ou - 1 pahar de lapte - 150 g de brânză Gruyère - unt	Radeți dovleceii şi cartofii cu conul pentru răzuire grosieră (E1). Feliați ceapa cu ajutorul conului pentru feliere subțire (E4). Rumeniți toate legumele în unt. Într-un vas de gratinat, aşezați pe rând un strat de legume, un strat de orez fiert, un strat de legume. Adăugați laptele bătut cu oul, sarea şi piperul. Presărați brânza Gruyère rasă şi bucățele de unt. Puneți vasul la cuptor la 180 °C.
Con integral din metal cu margine portocalie pentru RĂZUIRE FINĂ (E2)	Salată Coleslaw (pentru 4 persoane)	- ¼ de varză albă - 2 morcovi - 3 linguri de maioneză - 3 linguri de smântână lichidă - 2 linguri de oțet - 2 linguri de zahăr pudră	Feliați varza albă cu ajutorul conului pentru feliere subțire (E4) şi radeți morcovii cu conul pentru răzuire fină (E2). Amestecați-le într-o salatieră. Preparați sosul, amestecând maioneza, smântâna lichidă, uleiul, oțetul şi zahărul. Asezonați legumele rase cu sosul, amestecați şi lăsați la frigider timp de 1 oră.
Con pentru Reibekuchen (E3) (galben)	Chiftele de cartofi	– 1,5 kg cartofi – 2 ouă – 50 g fulgi de ovăz – 50 până la 100 g făină (în cazul în care cartofii sunt foarte lichizi) – ulei – sare	Curățați cartofii, tăiați-i bucăți şi răzuiți-i cu ajutorul conului specific pentru Reibekuchen (E6). Apoi, bateți ouăle ca pentru omletă, adăugați-le la preparat, precum şi sarea, fulgii de ovăz şi făina dacă e necesar. Ungeți fundul unei tigăi cu ulei şi încălziți-o. Formați apoi mici grămăjoare de aluat cu o lingură şi turtiți-le în tigaie. Rumeniți-le pe ambele fețe.

CONURI	PREPARAT	INGREDIENTE	SFATURI
Con integral din metal cu margine verde deschis pentru FELIERE SUBȚIRE (E4)	Salată grecească (pentru 4 persoane)	- 1 castravete - 2 roşii mari - 1 ardei gras roşu - 1 ardei gras verde - 1 ceapă albă medie - 200 g de brânză feta - 50 g de măsline negre (facultativ) - 4 linguri de ulei - 1 lămâie - 30 g de ierburi aromatice proaspete (la alegere: busuioc, pătrunjel, mentă, coriandru)	Tăiaţi castravetele în felii subţiri cu ajutorul conului pentru feliere subţire (E4). Tăiaţi ardeii graşi în 2, scoateţi seminţele şi nervurile. Feliaţi ardeii şi ceapa. Tăiaţi roşiile şi brânza feta în bucăţi mici. Într-o salatieră, amestecaţi toate aceste ingrediente şi adăugaţi măslinele. Preparaţi sosul, amestecând uleiul cu suc de lămâie. Amestecaţi uşor şi presăraţi salata cu ierburi aromatice proaspăt tocate.
Con/inel verde închis pentru TĂIAT CUBULEȚE (E5a/E5b)	Amestec de legume	- 400 g de sfeclă roşie - 300 g de morcovi - 400 g de cartofi - 200 g de castraveţi - 150 g de ceapă - 100 g mazăre - sare - 2 linguri de ulei	Tăiaţi cartofii, sfeclele roşii, morcovii, cepele şi castraveţii în bucăţi cu ajutorul conului şi inelului pentru tăiat cubuleţe (E5a/E5b). Lăsaţi bucăţile de cartofi, de sfeclă roşie şi de morcovi să se prepare la aburi. Omogenizaţi amestecul şi adăugaţi mazărea, ceapa şi castraveţii. Adăugaţi sarea şi uleiul. Lăsaţi timp de 1 oră la frigider.

4. CURĂȚAREA APARATULUI

- **Scoateţi întotdeauna aparatul din priză înainte de a curăţa blocul motor (A).**
- Nu scufundaţi şi nu treceţi blocul motor sub un jet de apă. Curăţaţi blocul motor cu ajutorul unei lavete umede. Uscaţi-l cu grijă.
- Tubul de alimentare **(D)**, accesoriul pentru împins **(C)**, conurile **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, inelul pentru tăiat cubuleţe **(E5b)** şi accesoriul pentru depozitare **(F)** pot fi curăţate în maşina de spălat vase în coşul din partea de sus, utilizând programul „ECO” sau „PUŢIN MURDAR”.
- În cazul în care curăţarea accesoriului pentru tăiat cubuleţe este dificilă, se recomandă utilizarea unei perii.
- **Manipulaţi cu grijă conurile deoarece lamele acestora sunt extrem de ascuţite.**
- În cazul colorării părţilor din plastic din cauza unor alimente precum morcovii, frecaţi-le cu o cârpă îmbibată în ulei alimentar, apoi efectuaţi curăţarea obişnuită.

5. DEPOZITARE

- Toate conurile **(E1, E2, E3, E4, E5a)** şi inelul pentru tăiat cubuleţe **(E5b)** pot fi depozitate pe aparat.
  Strângeţi cele 5 conuri **(fig. 12)** şi poziţionaţi-le în deschiderea părţii din faţă a tubului de alimentare **(D)**. Accesoriul pentru depozitare **(F)** se fixează pe deschiderea părţii din faţă a magaziei **(D) (fig.14)**. Inelul pentru tăiat cubuleţe **(E5b)** se fixează pe accesoriul pentru depozitare **(F) (fig. 15)**.
- Depozitarea cablului: împingeţi cablul în orificiul prevăzut în acest scop (CORD STORAGE) **(fig. 16)**.

1. OPIS APARATA

A - Blok motora
B - Taster uključeno/isključeno i odabir brzine
C - Potiskivač
D - Držač dodataka za seckanje i rendanje / cilindar
E - Dodaci za seckanje i rendanje
E1 - Dodatak za krupno rendanje (crveni)
E2 - Dodatak za sitno rendanje (ceo od metala s narandžastim obodom)
E3 - Konus za krompir za Rajbekuhen uštipke (žuti)
E4 - Dodatak za tanko seckanje (ceo od metala sa svetlozelenim obodom)
E5a - Dodatak za seckanje na kockice (tamnozelena)
E5b - Prsten dodatka za seckanje na kockice (tamnozelen/beo)
F - Dodatak za odlaganje

2. PRE PRVE UPOTREBE

• Operite dodatke (dodatke za rendanje i seckanje, ležište dodataka za rendanje i seckanje i potiskivač) sredstvom za pranje sudova rastvorenim u vodi. Isperite i zatim pažljivo osušite.

PAŽNJA: Sečiva na dodacima za rendanje i seckanje su izuzetno oštra, rukujte dodacima pažljivo tako što ćete ih uvek držati za plastični deo.

3. NAČIN UPOTREBE

• Odaberite dodatak koji odgovara željenom načinu rada.
• Postavite ležište za dodatke **(D)** na blok motora **(A)** tako što ćete okrenuti za ¼ kruga ulevo **(crteži 1 i 2)**.
• Stavite odabrani dodatak u otvor na prednjem delu ležišta **(D)**, dodatak mora biti pravilno postavljen do dna nosećeg dela **(crtež 3)**.
• Uključite aparat u struju.
• odaberite željenu brzinu (mala brzina ili turbo) i zatim pritisnite taster uključeno/isključeno **(crtež 4)**.

PAŽNJA: pre nego što uključite aparat, uverite se da je dodatak pravilno postavljen na noseći deo (crtež 3) zatim pritisnite taster uključeno/isključeno pre nego što ubacite namirnice u cilindar (crtež 4).

• Ubacite namirnice kroz cilindar ležišta **(D)** i blago gurajte namirnice potiskivačem **(C) (crtež 5)**.

SAVET: Nije potrebno da pritiskate jako potiskivačem da biste dobili dobar rezultat pri seckanju, takav način rada bi kočio motor; naprotiv, dovoljno je da pazite da sastojci budu u stalnom kontaktu s dodatkom za rendanje i seckanje.

• Da biste zamenili dodatak , okrenite ležište **(D)** za ¼ kruga udesno **(crtež 6)**, zatim ga ponovo vratite u uspravan položaj **(crtež 7)**. Izvucite dodatak **(crtež 8)**.

SAVETI ZA UPOTREBU

Korišćenje male brzine se takođe savetuje za sečenje mekih i sočnih namirnica (kruške, avokado, kuvana cvekla).

Montiranje dodatka za seckanje na kockice:

• Postavite dodatak za seckanje na kockice na prednjem delu ležišta **(D)**, dodatak mora biti pravilno postavljen do dna nosećeg dela **(crtež 3)**.
• Postavite zatim prsten dodatka za seckanje na kockice sa otvorenom sigurnosnom bravicom, centrirajući sigurnosnu bravicu prema cilindru ležišta za dodatka **(crtež 9)**.
• Proverite da li se prsten dobro uklopio u donji deo ležišta dodatka.
• Zatvorite sigurnosnu bravicu na ležištu za dodatak **(crtež 10)**.
• Isecite povrće ubacivanjem sastojaka kroz cilindar.
• Izvadite dodatak za seckanje tako što ćete povući jezičak koji se nalazi na gornjem delu sigurnosne bravice **(crtež 11)**.

Savet: da biste lakše otključali sigurnosnu bravicu E5b, povlačite prstom nagore dok istovremeno vučete jezičak prema sebi (crtež 11).

ČESTA PITANJA

Pitanja	Odgovori
• „Dodatak nije dobro namešten na svom mestu, ne čujem klik".	Proverite jednostavno da li je dodatak namešten kako treba do dna **(crtež 3)**. Dodatak se zaključava kako je predviđeno posle puštanja proizvoda u rad, a pre ubacivanja namirnica **(crtež 4)**.
• „Ne uspevam da skinem dodatak posle upotrebe".	Da biste skinuli dodatak posle upotrebe, otključajte **(crtež 6)**, zatim ponovo zaključajte ležište **(crtež 7)** i dodatak će sam ispasti **(crtež 8)**.
• „Ležište za dodatke je prilično teško postavljati i uklanjati, da li je to uobičajeno?".	Da, zaista dok je proizvod nov. Ali postepeno, što se više bude koristio, biće sve lakše da se namešta i skida.

Koristite dodatke predviđene za svaki tip namirnica:

	Dodatak za krupno rendanje E1 (crveni)	Dodatak za sitno rendanje E2 (ceo od metala sa narandžas-tim obo-dom)	Konus za krompir za Rajbe-kuhen uštipke E3 (žuta)	Dodatak za tanko seckanje E4 (ceo od metala sa svetlozelenim obodom)	Dodatak za seckanje na kockice E5a/E5b (tamnozeleni)
Šargarepa	•	•		•	• (samo presno)
Tikvice	•	•		•	• (samo presno)
Krompir	•	•	•	•	• (samo presno)
Krastavac	•	•		•	• (samo presno)
Paprika	•			•	
Crni luk				•	• (samo presno)
Cvekla				•	• (samo presno)
Celer		•		•	• (samo presno)
Crna rotkva	•			•	• (samo presno)
Kupus (beli/crveni)				•	
Jabuke				•	• (samo presno)
Parmezan					
Grijer sir	•	•		•	• (samo presno)
Čokolada	•	•			
Suvi hleb / dvopek					
Lešnici/ orasi/ bademi					
Kokosov orah		•			

Saveti za dobre rezultate:

Sastojci koje koristite treba da budu čvrsti da bi se dobili zadovoljavajući rezultati i da bi se izbeglo gomilanje namirnice u ležištu. Nemojte koristiti ovaj aparat za rendanje i seckanje namirnica koje su suviše tvrde, kao što su šećer i meso.
Isecite namirnice da biste ih lakše ubacili u cilindar ležišta.

RECEPTI

DODACI	PRIPREMA	SASTOJCI	SAVETI
Crveni dodatak KRUPNO RENDANJE (E1)	Sunčani graten (za 6 osoba)	- 6 malih tikvica - 2 krompira - 1 crni luk - 1 šolja kuvanog pirinča - 1 jaje - 1 čaša mleka - 150 g sira grijera - maslac	Isecite tikvice i krompir dodatkom za krupnije rendanje (E1). Usitnite luk pomoću dodatka za seckanje (E4). Kratko propržite sve povrće na maslacu. U sud za pečenje u pećnici stavljajte naizmenično slojeve povrća i pirinča. Dodajte jaje umućeno s mlekom, solju i biberom. Pospite rendanim grijerom i komadićima maslaca. Stavite u pećnicu na 180° C.
Metalni dodatak s narandžastim obodom SITNO RENDANJE (E2)	Salata od kupusa (za 4 osobe)	- ¼ belog kupusa - 2 šargarepe - 3 supene kašike majoneza - 3 supene kašike slatke pavlake - 2 supene kašike vinskog sirćeta - 2 supene kašike šećera u prahu	Iseckajte beli kupus pomoću dodatka za seckanje (E4) i izrendajte šargarepu pomoću dodatka za sitno rendanje (E2). Pomešajte ih u činiji za salatu. Pripremite preliv tako što ćete pomešati majonez, slatku pavlaku, ulje, vinsko sirće i šećer. Začinite isitnjeno povrće prelivom, izmešajte i pustite da odstoji jedan sat u frižideru.
Konus za krompir za Rajbekuhen uštipke (E3) (žuta)	Prevrte sa krompirom	– 1,5 kg krompira – 2 jajeta – 50 g zobenih pahuljica – 50 do 100 g brašna (ako je krompir mnogo vodenast) – ulje	Oljuštite krompir i luk i isecite ih na kockice uz pomoć posebnog konusa za Rajbekuhen galete (E6). Zatim umutite jaja kao za omlet, dodajte ih mešavini, kao i so, zobene pahuljice i brašno po potrebi. Prekrijte dno tiganja uljem i zagrejte ga. Zatim kašikom pravite gomilice testa koje ćete spljoštiti u tiganju. Pržite ih sa obe strane dok ne porumene.

DODACI	PRIPREMA	SASTOJCI	SAVETI
Metalni dodatak c sa svetlozelenim obodom ZA TANKO SECKANJE (E4)	Grčka salata (za 4 osobe)	- 1 krastavac - 2 velika paradajza - 1 crvena paprika - 1 zelena paprika - 1 crni luk srednje veličine - 200 g fete - 50 g crnih maslina (po želji) - 4 supene kašike ulja – 1 limun - 30 g svežeg začinskog bilja (po izboru: bosiljak, peršun, nana, korijander)	Isecite krastavac na tanke kolutove pomoću dodatka za usitnjavanje (E4). Isecite paprike na dva dela, izvadite semenke i žilice. Iseckajte paprike i luk. Isecite paradajz i fetu na kockice. U činiji za salatu izmešajte sve sastojke i dodajte masline. Pripremite preliv tako što ćete pomešati ulje i limunov sok. Izmešajte pažljivo i pospite salatu svežim seckanim začinskim biljem.
Tamnozeleni dodatak/prsten za seckanje na KOCKICE (E5a/E5b)	Makedonska salata od povrća	- 400 g cvekle - 300 g šargarepe - 400 g krompira - 200 g krastavca - 150 g crnog luka - 100 g graška - so - 2 supene kašike ulja	Isecite krompir, cveklu, šargarepe, luk i krastavac na kockice pomoću dodatka i prstena za seckanje na kockice (E5a/E5b). Stavite da se kuvaju na pari kockice krompira, cvekle i šargarepe. Izmešajte sve i dodajte grašak, luk i krastavac. Dodajte so i ulje. Ostavite da odstoji sat vremena u frižideru.

4. ČIŠĆENJE APARATA

- **Uvek isključite aparat iz struje pre čišćenja bloka motora (A).**
- Blok motora nemojte potapati, niti ga provlačiti kroz vodu. Čistite blok motora vlažnom krpom. Osušite ga pažljivo.
- Ležište **(D)**, potiskivač **(C)**, dodaci **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, prsten **(E5b)** i dodatak za odlaganje **(F)** mogu se prati u mašini za sudove u korpi pri vrhu na programu „ECO” ili „SLABO ZA-PRLJANO”.
- U slučaju da se dodatak za seckanje na kockice, preporučujemo da upotrebite četku.
- **Pažljivo rukujte dodacima, jer su njihova sečiva izuzetno oštra.**
- U slučaju da se plastični delovi oboje od namirnica, kao što je, na primer, šargarepa, istrljajte delove krpom natopljenom jestivim uljem, a zatim pristupite uobičajenom čišćenju.

5. ODLAGANJE

- Svi dodaci **(E1, E2, E3, E4, E5a)** i prsten **(E5b)** mogu da se odlože u sam aparat.
  Složite svih 5 dodataka jedan u drugi **(crtež 12)** i postavite ih u otvor na prednjem delu ležišta **(D)**. Dodatak za odlaganje **(F)** uklapa se u otvor na prednjem delu ležišta **(D) (crtež 14)**. Prsten **(E5b)** uklapa se u dodatak za odlaganje **(F) (crtež 15)**.
- Odlaganje kabla: uvucite kabl u udubljenje koje je za to predviđeno (CORD STORAGE) **(crtež 16)**.

1. OPIS APARATA

A - Enota z motorjem
B - Gumb za vklop/izklop in nastavitev hitrosti
C - Potiskalnik
D - Ohišje za stožce / dovodna cev
E - Stožci
  E1 - Stožec za grobo ribanje (rdeče barve)
  E2 - Stožec za fino ribanje (povsem iz kovine z oranžnim robom)
  E3 - Stožec za krompirjeve palačinke (rumene barve)
  E4 - Stožec za rezanje (povsem iz kovine s svetlozelenim robom)
  E5a - Stožec za rezanje na kocke (temnozelene barve)
  E5b - Obroček za rezanje na kocke (temnozelene/bele barve)
F - Shranjevalnik dodatkov

2. PRED PRVO UPORABO

• Operite dodatke (stožce, ohišje za stožce in potiskalnik) s sredstvom za čiščenje posode. Izperite in skrbno obrišite.

POZOR: Rezila stožcev so zelo ustra, zato ravnajte z njimi zelo previdno in jih vedno držite le za plastični del.

3. UPORABA

• Izberite stožec, ki ustreza želenemu načinu uporabe.
• Ohišje za stožce **(D)** namestite na enoto z motorjem **(A)** in ga obrnite v levo za ¼ obrata **(sl. 1 & 2)**.
• Namestite stožec v odprtino na sprednji strani ohišja za stožce **(D)**. Stožec mora biti pravilno nameščen, tako da sega vse do konca pogona **(sl. 3)**.
• Priključite aparat.
• Izberite želeno hitrost (počasi ali hitro) in nato pritisnite gumb za vklop/izklop **(sl. 4)**.

POZOR: pred vklopom aparata preverite ali je stožec pravilno nameščen na pogonu (sl. 3) in nato gumb vklop/izklop še preden dodate živila v dovodno cev (sl. 4).

• Dodajte živila v dovodno cev ohišja za stožce **(D)** in jih potisnite navzdol s potisnikom **(C) (sl. 5)**.

TRIK: Da bi dosegli dobre rezultate rezanja, ni potrebno močno pritisniti na gumb. Takšna uporaba lahko upočasni motor. Zadostuje že, če sestavino držite v stiku s stožcem.

• Stožec zamenjate tako, da obrnete ohišje za stožce **(D)** za ¼ obrata na desno **(sl. 6)** in ga nato vrnete v vertikalni položaj **(sl. 7)**. Odstranite stožec **(sl. 8)**.

NASVETI ZA UPORABO

Uporaba počasne hitrosti je enako priporočljiva za mehke in krhke sestavine (hruška, avokado, kuhana pesa).

Namestitev dodatka za rezanje na kocke:

• Namestite stožec za rezanje na kocke v odprtino na sprednji strani ohišja za stožce **(D)**. Stožec mora biti pravilno nameščen, tako da sega vse do konca pogona **(sl. 3)**.
• Nato namestite obroček za rezanje na kocke z odprto varnostno podporo, tako da namestite podporo glede na dovodno cev ohišja za stožce **(sl. 9)**.
• Preverite ali je obroček za rezanje na kocke dobro pritrjen na osnovo ohišja za stožce.
• Zaprite podporo na ohišju za stožce **(sl. 10)**.
• Začnite rezati na kocke in dodajte sestavine v dovodno cev ohišja za stožce.
• Dodatek za rezanje na kocke odstranite tako, da povlečete jeziček na vrhu podpore **(sl. 11)**.

TRIK: za lažje deblokiranje varnostne podpore E5b istočasno napravite premik navzgor s prstom in potegnite jeziček proti sebi (sl. 11).

POGOSTA VPRAŠANJA

Vprašanja	Odgovori
• "Stožec ni pravilno nameščen v ohišju, saj se ne sliši zvok pri zatikanju stožca."	Zagotovite le, da je stožec potisnjen povsem do konca **(sl. 3)**. Aparat vklopite preden dodate živila, s čimer boste dosegli, da se bo stožec pravilno zataknil **(sl. 4)**.
• "Po uporabi ne morem odstraniti dodatka."	Stožec po uporabi odstranite tako, da sprostite **(sl. 6)** in nato ponovno zataknete ohišje **(sl. 7)**, pri tem pa bo stožec sam padel iz ohišja **(sl. 8)**.
• "Potrebno je precej moči za namestitev in odstranitev ohišja za stožce. Ali je to normalno?".	Da, ko je aparat nov. Z uporabo naprave bo postalo tudi nameščanje in odstranjevanje ohišja lažje.

Uporabite stožec, ki je primeren glede na vrsto živila:

	Stožec za grobo ribanje E1 (rdeče barve)	Stožec za fino ribanje E2 (povsem iz kovine, z oranžnim robom)	Stožec za keompirjeve palačinke E3 (rumene barve)	Stožec za rezanje E4 (povsem iz kovine s svetlozelenim robom)	Stožec za rezanje na kocke E5a/E5b (temnozelene barve)
Korenje	•	•		•	• (samo surovo)
Bučke	•	•		•	• (samo surovo)
Krompir	•	•	•	•	• (samo surovo)
Kumare	•	•		•	• (samo surovo)
Paprika	•			•	
Čebula				•	• (samo surovo)
Pesa				•	• (samo surovo)
Zelena		•		•	• (samo surovo)
Črna redkev	•			•	• (samo surovo)
Zelje (belo/rdeče)				•	
Jabolka				•	• (samo surovo)
Parmezan					
Gruyère	•	•		•	• (samo surovo)
Čokolada	•	•			
Star kruh / prepečenec					
Lešniki/ orehi/ mandlji					
Kokosov oreh		•			

Nasveti za doseganje najboljših rezultatov:

Uporabljena živila morajo biti čvrsta, saj boste tako dosegli želene rezultate in se izognili kopičenju sestavin v ohišju. Ne uporabljajte aparata za ribanje ali rezanje pretrdih živil, kot sta na primer sladkor ali kosi mesa.
Živila narežite, saj jih boste na ta način lažje spravili skozi dovodno cev.

RECEPTI

STOŽCI	JED	SESTAVINE	PRIPRAVA
Stožec rdeč GROBO RIBANJE (E1)	Gratinirana zeljenjava z rižem (za 6 oseb)	- 6 majhnih bučk - 2 krompirja - 1 čebula - 1 skodelica kuhanega riža - 1 jajce - 1 kozarec mleka - 150 g sira gruyère - maslo	Naribajte bučke in krompir s stožcem za grobo ribanje (E1). Sesekljajte čebulo s pomočjo stožca za rezanje (E4). Popecite vso zelenjavo na maslo. V posodo za gratiniranje položite eno plast zelenjave, dodajte eno plast kuhanega riža in nato ponovno eno plast zelenjave. Dodajte mleko, ki ste ga stepli z jajcem, sol in poper. Posipajte s sirom gruyère in koščki masla. Pecite v pečici pri temperaturi 180 °C.
Kovinast stožec z oranžnim robom FINO RIBANJE (E2)	Zeljna solata (za 4 osebe)	- ¼ belega zelja - 2 korenja - 3 jušne žlice majoneze - 3 jušne žlice sladke smetane - 2 jušni žlici kisa - 2 jušni žlici sladkorja v prahu	Nasekljajte belo zelje s stožcem za rezanje (E4) in naribajte korenje s stožcem za fino ribanje (E2). Zmešajte jih v posodi za solato. Polivko pripravite tako, da zmešate majonezo, sladko smetano, olje, kis in sladkor. Začinite naribano zelenjavo s polivko, premešajte in pustite 1 uro v hladilniku.
Stožec za krompirjeve palačinke (E3) (rumene barve)	Švicarski krompirjevi polpeti	– 1,5 kg krompirja, – 2 jajci – 50 g ovsenih kosmičev – 50 do 100 g moke (če je krompir preveč voden) – olje – sol	Olupite krompir, narežite ga na kocke in naribajte s pomočjo stožca za krompirjeve palačinke (E6). Stepite jajca kot za omleto in jih dodajte skupaj s soljo in ovsenimi kosmiči ter po potrebi dodajte še moko. Dno ponve pokrijte z oljem in jo segrejte. Z žlico oblikujte majhne kepe mase, jih sploščite in opecite v ponvi. Obrnite in opecite še na drugi strani.

STOŽCI	JED	SESTAVINE	PRIPRAVA
Stožec kovinski s svetlozelenim robom REZANJE (E4)	Grška solata (za 4 osebe)	- 1 kumara - 2 velika paradižnika - 1 rdeča paprika - 1 zelena paprika - 1 srednje velika bela čebula - 200 g fete - 50 g črnih oliv (po izbiri) - 4 jušne žice olja - 1 limona - 30 g zelišč (po izbiri: bazilika, peteršilj, meta, koriander)	Kumaro narežite na tanke rezine s pomočjo stožca za rezanje (E4). Papriko razrežite na pol, odstranite semena in izbokline. Sesekljajte paprike in čebulo. Narežite paradižnike in feto na majhne kocke. Vse sestavine zmešajte v posodi za solato in dodajte olive. Polivko pripravite tako, da zmešate olje in limonin sok. Nežno zmešajte in posipajte solato s svežimi sesekljanimi zelišči.
Stožec/ obroček temnozelen REZANJE NA KOŠČKE (E5a/E5b)	Francoska solata	- 400 g rdeče pese - 300 g korenja - 400 g krompirja - 200 g kumar - 150 g čebule - 100 g graha - sol - 2 jušni žlički olja	Narežite krompir, peso, korenje, čebulo in kumare s pomočjo stožca in obročka za rezanje na košče (E5a/E5b). V pari skuhajte na kocke narezan krompir, peso in korenje. Premešajte in dodajte grah, čebulo in kumaro. Dodajte sol in olje. Pustite počivati 1 uro v hladilniku.

4. ČIŠČENJE APARATA

- **Aparat vedno odklopite preden začnete čistiti enoto z motorjem (A).**
- Ne potapljajte enote z motorjem v vodo in ne pustite, da bi po njej tekla voda. Za čiščenje enote z motorjem uporabite vlažno krpo. Skrbno osušite.
- Ohišje **(D)**, potisnik **(C)**, stožce **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, obroček za rezanje na koščke **(E5b)** in shranjevanje dodatkov **(F)** lahko perete v zgornjem predalu pomivalnega stroja pri programu "ECO" ali "MANJ UMAZANO".
- V primeru težav pri čiščenju dodatkov za rezanja na koščke je priporočljiva uporaba krtače.
- **S stožci ravnajte pravidno, saj so njihova rezila izjemno ostra.**
- V primeru, da se plastični deli obarvajo v stiku z različnimi živili, kot je na primer korenje, jih zdrgnite s krpo, ki ste jo namočili v jedilno olje, ter nadaljujte z običajnim čiščenjem.

5. SHRANJEVANJE

- Vse stožce **(E1, E2, E3, E4, E5a)** in obroček za rezanje na koščke **(E5b)** lahko shranjujete v aparatu.
  Zložite 5 stožcev **(sl. 12)** in jih vstavite v odprtino na sprednji strani ohišja **(D)**. Shranjevalnik dodatkov **(F)** se bo zataknil za odprtino na sprednji strani ohišja **(D) (sl. 14)**. Obroček za rezanje na koščke **(E5b)** se bo zataknil za odprtino na sprednji strani ohišja **(F) (sl. 15)**.
- Shranjevanje kabla: potisnite kabel v za to namenjeno odprtino (CORD STORAGE) **(sl. 16)**.

1. SEADME KIRJELDUS

A - Mootoriplokk
B - Sisse-/väljalülitusnupp ja kiiruse valimine
C - Tõukur
D - Riivkoonuse salv / täitelõõr
E - Riivkoonused
  E1 - Jäme riivkoonus (punane)
  E2 - Peen riivkoonus (üleni metallist, oranži servaga)
  E3 - Ribastaja (kollane)
  E4 - Viilutuskoonus (üleni metallist, helerohelise servaga)
  E5a - Kuubikute lõikumise koonus (tumeroheline)
  E5b - Kuubikute lõikumise koonuse võru (tumeroheline/valge)
F - Ärapaigutamistarvik

2. ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTUSELEVÕTMIST

- Pesta tarvikud (riivkoonused, koonuste salv ja tõukur) seebiveega puhtaks. Loputada ja seejärel hoolikalt kuivatada.

TÄHELEPANU: Riivkoonuste terad on väga teravad. Riivkoonuste käsitsemisel tuleb olla eriti ettevaatlik ja hoida kinni ainult vastavatest plastosadest.

3. KASUTAMINE

- Valige kasutamiseks soovikohane riivkoonus.
- Paigaldage riivkoonuse salv **(D)** mootoriplokile **(A)**, selleks ¼ pööret vasakule keerates **(joon. 1 & 2)**.
- Paigutage soovikohane riivkoonus salve esiosas olevasse avasse **(D)**, riivkoonus peab olema korralikult ajamisüsteemi põhja oma kohale asetunud **(joon. 3)**.
- Ühendage seade vooluvõrku.
- Valige soovikohane töökiirus (aeglane kiirus või turbofunktsioon) ja seejärel vajutage seadme sisse-/väljalülitusnupule **(joon. 4)**.

TÄHELEPANU: Enne seadme töölelülitamist veenduge, et riivkoonus oleks korralikult ajamisüsteemis oma kohale asetunud (joon. 3), seejärel vajutage enne toiduainete sisestamist täitelõõri (joon. 4) seadme sisse-/väljalülitusnupule.

- Sisestage toiduained läbi salve täitelõõri **(D)** ja suruge need kergelt tõukuriga vajutades seadmesse **(C) (joon. 5)**.

HÜVA NÕU: Tugevam vajutus tõukurile riivimistulemust ei paranda, sellega raskendatakse vaid mootori tööd. Parima tulemuse saavutamiseks piisab töödeldava toiduaine kergest vajutamisest vastu riivkoonust.

- Riivi vahetamiseks keerake salve **(D)** ¼ pöörde võrra paremale **(joon. 6)**, seejärel suunake see tagasi püstisesse asendisse **(joon. 7)**. Eemaldage riivkoonus **(joon. 8)**.

KASUTUSNÕUANDED

Samuti on soovitatav kasutada aeglast töökiirust pehmete või õrnakoeliste toiduainete (pirnid, avokaadod, keedetud peet) töötlemiseks.

Kuubikute lõikamise tarviku paigaldamine:

- Paigaldage kuubikute lõikamise koonus salve esiosas olevasse avasse **(D)**, riivkoonus peab olema korralikult ajamisüsteemi põhja oma kohale asetunud **(joon. 3)**.
- Seejärel paigaldage kohale kuubikute lõikamise koonuse võru avatud turvahingedega, tsentreerides turvahinged riivide salve lõõri järgi **(joon. 9)**.
- Veenduge, et kuubikute lõikamise koonuse võru on korrektselt riivide salve alaosale lukustunud.
- Sulgege turvahinged riivide salvele **(joon. 10)**.
- Tehke soovitud toiduainete kuubikuteks lõikamise protseduur, sisestades selleks toiduained riivi salve lõõri kaudu seadmesse.
- Kuubikute lõikamise tarviku eemaldamiseks tõmmake turvahingede ülaosas asuvast keelekesest **(joon. 11)**.

Hüva nõu: turvahingede E5b hõlpsamaks lahtilukustamiseks tehke samal ajal sõrmega ülessuunaline liigutus ja tõmmake keelekesest ettepoole (joon. 11).

KORDUMA KIPPUVAD KÜSIMUSED

Küsimused	Vastused
• „Koonus ei püsi korralikult salves omal kohal. Lukustumisele iseloomulikku heli kuuldavale ei tule.“	Veenduge lihtsalt, et riivkoonus on korralikult põhjani asetatud **(joon. 3)**. Koonuse korrektne lukustumine on võimalik alles seadme töölelülitamisel enne toiduainete sisestamist **(joon. 4)**.
• „Tarvikut ei õnnestu pärast kasutamist eemaldada.“	Koonuse kasutusjärgseks eemaldamiseks lukustage salv lahti **(joon. 6)**, seejärel lukustage salv uuesti **(joon. 7)** ja koonus tuleb selle peale iseenesest lahti **(joon. 8)**.
• „Koonuse salve paigaldamine oma kohale ja ka selle eemaldamine on raskendatud. Kas tegemist on tavapärase nähuga?“.	Jah, tegemist on tavapärase olukorraga uue seadme korral. Seadme edasiste kasutuskordadega muutub ka paigaldamine ja eemaldamine järjest lihtsamaks.

Kasutage erinevate toiduainete korral selle toiduaine töötlemiseks ettenähtud koonust:

	Jäme riiv-koonus E1 (punane)	Peen riivkoonus E2 (üleni metallist, oranži servaga)	Ribastaja E3 (kollane)	Viilutus-koonus E4 (üleni metallist, helerohelise servaga)	Kuubikute lõikumise koonus E5a/E5b (tumeroheline)
Porgandid	•	•		•	• (vaid toorelt)
Suvikõrvitsad	•	•		•	• (vaid toorelt)
Kartulid	•	•	•	•	• (vaid toorelt)
Kurgid	•	•		•	• (vaid toorelt)
Paprika	•			•	
Sibulad				•	• (vaid toorelt)
Peedid				•	• (vaid toorelt)
Seller		•		•	• (vaid toorelt)
Roheline redis	•			•	• (vaid toorelt)
Kapsas (valge/punane)				•	
Õunad				•	• (vaid toorelt)
Parmesan					
Juust	•	•		•	• (vaid toorelt)
Kakao	•	•			
Kuivatatud leib/ kuivikud					
Pähklid/ kreeka pähklid/ mandlid					
Kookospähklid		•			

Nõuandeid parema tulemuse saavutamiseks:

Parema tulemuse saavutamiseks ja selleks, et toiduained ei ladestuks salve, ei tohi teie kasutatavad toiduained olla liiga pehmed. Mitte kasutada seda seadet liiga kõvade toiduainete, nagu näiteks suhkru või lihatükkide vms riivimiseks või viilutamiseks.
Hõlbustamaks toiduainete sisestamist täitelõõri, lõigake need paraja suurusega tükkideks.

RETSEPTID

KOONUSED	ROAD	KOOSTISAINED	NÕUANDED
Punane koonus JÄMERIIV (E1)	Ahjuvorm juustu-kattega (kuuele inimesele)	- 6 väikest suvikõrvitsat - 2 kartulit - 1 sibul - 1 tass keedetud riisi - 1 muna - 1 klaas piima - 150 g Gruyère'i juustu - võid	Riivige jämeda riivkoonuse abil peeneks suvikõrvitsad ja kartulid (E1). Hakkige viilutuskoonuse (E4) abil sibul peeneks. Pruunistage kõik köögiviljad või sees. Asetage ahjuvormi üksteise järel üks kiht köögivilju, kiht keedetud riisi, kiht köögivilju. Lisage munaga läbiklopitud piim, sool ja pipar. Peale laotage riivitud juust ja võikuulikesed. Küpsetage ahjus temperatuuril 180 °C.
Üleni metallist ja oranži servaga koonus PEENRIIV (E2)	Kapsasalat (neljale inimesele)	- ¼ valget kapsast - 2 porgandit - 3 supilusikatäit majoneesi - 3 supilusikatäit vedelat koort - 2 supilusikatäit veiniäädikat - 2 supilusikatäit suhkrut	Hakkige viilutuskoonuse (E4) abil valge kapsas peeneks ja riivige porgandid peene riivkoonuse (E2) abil. Segage need salatikaussi kokku. Valmistage ette kaste, segades selleks kokku majonees, vedel koor, õli, veiniäädikas ja suhkur. Valage kaste riivitud köögiviljadele, segage ja laske ühe tunni vältel külmkapis taheneda.
Ribastaja (E3) (kollane)	Krõbekartuli pätsid	– 1,5 kg kartulit – 2 muna – 50 g kaera helbeid – 50 kuni 100 g jahu (juhul kui kartulid on väga mahlased) – õli – soola	Koorige kartulid, lõigake väiksemaks ja riivige need spetsiaalse ribastajaga (E6). Seejärel kloppige munad lahti, lisage keedus, samuti sool, kaerahelbed ja vajadusel jahu. Valage panni põhjale veidi õli ja kuumutage. Seejärel vormige lusikaga väiksed pätsikesed ja pange plaadiga ahju. Küpsetage mõlemalt poolt kuldseks.

KOONUSED	ROAD	KOOSTISAINED	NÕUANDED
Üleni metallist helerohelise servaga VIILUTUS-KOONUS (E4)	Kreeka salat (neljale inimesele)	- 1 kurk - 2 suurt tomatit - 1 punane paprika - 1 roheline paprika - 1 keskmise suurusega valgesibul - 200 g fetat - 50 g musti oliive (maitse järgi) - 4 supilusikatäit õli - 1 sidrun - 30 g värskeid maitsetaimi (maitse järgi: basiilik, petersell, piparmünt, koriander)	Viilutage kurk viilutuskoonuse (E4) abil peenikesteks seibideks. Lõigake paprikad pooleks, eemaldage seemned ja südamik. Tükeldage paprikad ja sibul. Lõikuge tomatid ja feta väikesteks kuubikuteks. Segage kõik need koostisained salatikaussi kokku ja lisage oliivid. Valmistage ette kaste, selleks õli sidrunimahlaga kokku segades. Segage salat ettevaatlikult läbi ja puistake salatile peenestatud värske maitseroheline.
Tumeroheline koonus koos võruga KUUBIKUTE LÕIKUMINE (E5a/E5b)	Aedviljasalat	- 400 g punapeeti - 300 g porgandeid - 400 g kartuleid - 200 g kurki - 150 g sibulaid - 100 g aedherneid - soola - 2 supilusikatäit õli	Lõikuge kartulid, peet, porgandid, sibulad ja kurgid koos võruga kasutatava kuubikute lõikamise koonuse (E5a/E5b) abil kuubikuteks. Aurutage kartuli-, peedi- ja porgandikuubikud läbi. Segage kõik kokku ja lisage aedherned, sibulad ja kurk. Lisage sool ja õli. Laske ühe tunni vältel külmkapis taheneda.

4. SEADME PUHASTAMINE

- **Enne mootoriplokki (A) puhastama asumist eemaldage alati seade vooluvõrgust.**
- Mootoriplokki ei ole lubatud kasta vette ega jooksva vee alla. Puhastage mootoriplokk niiske lapiga. Kuivatage plokki hoolikalt.
- Salv **(D)**, tõukur **(C)**, koonused **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, kuubikute lõikamise võru **(E5b)** ja ärapaigutamistarvik **(F)** on pestavad nõudepesumasina ülemises sahtlis, kasutades pesemiseks programmi „ökonoomne“ või „vähe määrdunud“.
- Kuubikute lõikumise tarviku puhastamiseks võib olla otstarbekas kasutada harja.
- **Koonuste käsitsemisel tuleb olla eriti ettevaatlik, sest koonuste terad on väga teravad.**
- Juhul kui seadme plastosad on toiduainetelt (näiteks porganditelt) värvi võtnud, hõõruge neid toiduõlis immutatud lapiga, seejärel jätkake nende puhastamisega tavapärasel moel.

5. TARVIKUTE ÄRAPAIGUTAMINE

- Kõikide koonuste **(E1, E2, E3, E4, E5a)** ja kuubikute lõikamise võru **(E5b)** jaoks on seadmel spetsiaalne koht nende ärapaigutamiseks.
  Virnastage kõik viis koonust **(joon. 12)** üksteise otsa ja paigutage need salve **(D)** esiosas olevasse avasse. Ärapaigutamistarvikuga **(F)** suletakse salve esiosas olev ava **(D) (joon. 14)**. Kuubikute lõikamise tarviku võru **(E5b)** sulgub ärapaigutamistarvikule **(F) (joon. 15)**.
- Juhtme ärapaigutamine: lükake juhe selleks ettenähtud õõnsusse (CORD STORAGE) **(joon. 16)**.

1. IEKĀRTAS APRAKSTS

A - Motora bloks
B - Ieslēgšanas/izslēgšanas un ātruma izvēles poga
C - Bīdītājs
D - Konusu nodalījums / ielādēšanas atvere
E - Konusi
E1 - Konuss rupjai rīvēšanai (sarkans)
E2 - Konuss smalkai rīvēšanai (metāla ar oranžu malu)
E3 - Reibekuchen konuss (dzeltens)
E4 - Konuss smalkai griešanai šķēlēs (metāla ar gaiši zaļu malu)
E5a - Konuss griešanai kubiņos (tumši zaļš)
E5b - Gredzens griešanai kubiņos (tumši zaļš/balts)
F - Uzglabāšanas piederums

2. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

- Notīriet iekārtas piederumus (konusus, konusu nodalījumu un bīdītāju) ar ziepjainu ūdeni. Izskalojiet un rūpīgi noslaukiet.

UZMANĪBU: Konusu asmeņi ir ļoti asi, apejieties ar tiem uzmanīgi, vienmēr satverot aiz plastmasas daļas.

3. LIETOŠANA

- Izvēlieties darbībai atbilstošo konusu.
- Izvietojiet konusu nodalījumu **(D)** uz motora bloka **(A)** un pagrieziet to par ceturtdaļu apgrieziena uz kreiso pusi **(1.un 2.att.)**.
- Izvēlēto konusu ievietojiet konusu nodalījuma **(D)** priekšpusē, konuss pareizi jāievirza līdz pašai piedziņai **(3.att.)**.
- Pieslēdziet ierīci strāvai.
- Izvēlieties vēlamo ātrumu (lēno vai turbo ātrumu) un nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu **(4.att.)**.

UZMANĪBU: pirms iekārtas lietošanas pārliecinieties, ka konuss ir pareizi piestiprināts piedziņai (3.att.), tad nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu pirms pārtikas produktu ievietošanas ielādēšanas atverē (4.att.).

- Ievietojiet produktus ielādēšanas atverē **(D)** un viegli iespiediet produktus ar bīdītāju **(C)** **(5.att.)**.

PADOMS: Nav nepieciešams stipri spiest ar bīdītāju, lai iegūtu labus griešanas rezultātus, šāds izmantošanas veids bremzē motoru; pietiek vienkārši ar to, lai nodrošinātu pārtikas produkta saskarsmi ar konusu.

- Lai nomainītu konusu, pagrieziet konusu nodalījumu **(D)** par ceturtdaļu apgrieziena uz labo pusi **(6.att.)**, tad to novietojiet vertikālā pozīcijā **(7.att.)**. Izņemiet konusu **(8.att.)**.

LIETOŠANAS PADOMI

Lēnā ātruma izmantošana tāpat tiek ieteikta mīkstiem vai trausliem pārtikas produktiem (bumbieri, avokado, vārītas bietes).

Konusa griešanai kubiņos uzstādīšana :

- Ievietojiet konusu griešanai kubiņos konusu nodalījuma **(D)** priekšpusē, konuss pareizi jāievirza līdz pašai piedziņai **(3.att.)**.
- Pēc tam uzstādiet gredzens griešanai kubiņos ar atvērtu drošības šarnīru, centrējiet drošības šarnīru attiecībā pret konusu nodalījuma ielādēšanas atveri **(9.att.)**.
- Pārliecinieties, ka gredzens griešanai kubiņos ir kārtīgi fiksēts pie konusu nodalījuma apakšdaļas.
- Aizveriet drošības šarnīru pie konusu nodalījuma **(10.att.)**.
- Veiciet griešanu kubiņos, ievietojiet sastāvdaļas konusu nodalījuma ielādēšanas atverē.
- Izņemiet piederumu griešanai kubiņos, velkot aiz tā mēlītes, kas ir izvietota drošības šarnīra augšpusē **(11.att.)**.

Padoms: lai vieglāk atbloķētu drošības šarnīru E5b, vienlaicīgi veiciet kustību ar pirkstu uz augšu un velciet mēlīti uz priekšu (11.att.).

BIEŽI UZDOTI JAUTĀJUMI

Jautājums	Atbilde
• „Konuss neturas savā vietā nodalījumā, es nedzirdu fiksēšanās klikšķi."	Vienkārši pārliecinieties, ka konuss ir ievietots pietiekami dziļi un ir fiksējies **(3.att.)**. Konusa fiksēšanos nodrošina iekārtas iedarbināšana pirms pārtikas produkta ievietošanas **(4.att.)**.
• "Man neizdodas noņemt piederumu pēc lietošanas".	Lai izņemtu konusu pēc lietošanas, atbloķējiet **(6.att.)**, tad atkal bloķējiet nodalījumu **(7.att.)** un konuss izkritīs pats **(8.att.)**.
• „Konusu nodalījumu ir grūti montēt un noņemt, vai tas ir normāli?”.	Jā, ja produkts ir jauns. Lietojot iekārtu, pakāpeniski konusu nodalījuma montēšana un noņemšana kļūs vieglāka.

Lietojiet to konusu, kurš paredzēts noteiktajam produktu veidam:

	Konuss rupjai rīvēšanai E1 (sarkans)	Konuss smalkai rīvēšanai E2 (metāla ar oranžu malu)	Reibekuc-hen konuss E3 (dzeltens)	Konuss smalkai griešanai šķēlēs E4 (metāla ar gaiši zaļu malu)	Konuss un gredzens griešanai kubiņos E5a/E5b (tumši zaļš)
Burkāni	•	•		•	• (tikai jēls)
Cukīni	•	•		•	• (tikai jēls)
Kartupeļi	•	•	•	•	• (tikai jēls)
Gurķi	•	•		•	• (tikai jēls)
Paprika	•			•	
Sīpoli				•	• (tikai jēls)
Bietes				•	• (tikai jēls)
Selerija		•		•	• (tikai jēls)
Melnie redīsi	•			•	• (tikai jēls)
Kāposti (baltie/sarkanie)				•	
Āboli				•	• (tikai jēls)
Parmezāna siers					
Grijēras siers	•	•		•	• (tikai jēls)
Šokolāde	•	•			
Sausa maize / cepumi					
Lazdu rieksti / valrieksti / mandeles					
Kokosrieksti		•			

Padomi laba rezultāta iegūšanai:

Lai iegūtu apmierinošu rezultātu un izvairītos no produktu iesprūšanas ielādēšanas atverē, dārzeņiem, ko izmantojat, jābūt cietiem. Neizmantojiet ierīci, lai sasmalcinātu vai sagrieztu pārāk cietus produktus, piemēram, cukuru vai gaļas gabalus.
Sagrieziet produktu, lai to būtu vieglāk ievietot ielādēšanas atverē.

RECEPTES

KONUSI	SAGA-TAVOŠANA	SASTĀVDAĻAS	PADOMI
Sarkanais konuss rupjai rīvēšanai (E1)	Saules sacepums (Gratin du soleil) (6 personām)	- 6 nelieli cukīni - 2 kartupeļi - 1 sīpols - 1 vārītu rīsu tase - 1 ola - 1 piena glāze - 150 g Grijēras siera - sviests	Sarīvējiet cukīni un kartupeļus, izmantojot konusu rupjai rīvēšanai (E1). Sagrieziet sīpolu ar konusa smalkai griešanai šķēlēs palīdzību (E4). Apcepiet visus dārzeņus sviestā. Sacepuma traukā izveidojiet dārzeņu slāni, vārīto rīsu slāni un vēl vienu dārzeņu slāni. Pievienojiet ar pienu, samaisītu ar olu, sāli un pipariem. Apkaisiet ar rīvētu sieru un sviesta gabaliņiem. Lieciet krāsnī pie 180°C.
Metāla konuss ar oranžo malu smalkai rīvēšanai (E2)	Kāpostu salāti (4 personām)	- ¼ no baltā kāposta - 2 burkāni - 3 ēdamkarotes majonēzes - 3 ēdamkarotes krējuma - 2 ēdamkarotes etiķa - 2 ēdamkarotes pūdercukura	Sagrieziet kāpostu, izmantojot konusu smalkai griešanai šķēlēs (E4) un sarīvējiet burkānus ar konusu smalkai rīvēšanai (E2). Samaisiet tos salātu traukā. Sagatavojiet garšvielas, samaisot majonēzi, krējumu, eļļu, etiķi un cukuru. Pievienojiet saberztajiem dārzeņiem mērci, samaisiet un atstājiet 1 stundu ledusskapī.
Reibekuchen kon (E3) (dzeltens)	Kartupeļu pankūkas	– 1,5 kg kartupeļu – 2 olas – 50 g auzu pārslu – 50 līdz 100 g miltu (ja kartupeļu masa ir ļoti šķidra) – eļļa – sāls	Nomizojiet kartupeļus, sagrieziet gabaliņos un sarīvējiet ar īpašo Reibekuchen konusu (E3). Tad sakuliet olas, pievienojiet tās masai, pielieciet sāli, auzu pārslas un miltus, ja ir vajadzīgs. Ielejiet pannā eļļu un uzkarsējiet. Ar karoti veidojiet nelielas mīklas piciņas un uz pannas tās saplaciniet. Apcepiet no abām pusēm.

KONUSI	SAGA-TAVOŠANA	SASTĀVDAĻAS	PADOMI
Metāla konuss ar gaiši zaļu malu smalkai griešanai šķēlēs (E4)	Grieķu salāti (4 personām)	- 1 gurķis - 2 lieli tomāti - 1 sarkanā paprika - 1 zaļā paprika - 1 vidēja lieluma baltais sīpols - 200 g grieķu aitu siers - 50 g melnās olīvas (pēc izvēles) - 4 ēdamkarotes eļļas - 1 citrons - 30 g svaigu zaļumu (pēc izvēles: baziliks, pētersīļi, piparmētras, koriandrs)	Sagrieziet sīpolu smalkās šķēlēs ar konusa smalkai griešanai šķēlēs palīdzību (E4). Sagrieziet papriku 2 daļās, izņemiet sēkliņas un dobumus. Sagrieziet papriku un sīpolu. Sagrieziet tomātus un aitu sieru nelielos gabaliņos. Salātu traukā samaisiet visas sastāvdaļas un pievienojiet olīvas. Sagatavojiet garšvielas, samaisot eļļu ar citrona sulu. Uzmanīgi samaisiet un apkaisiet salātus ar sagrieztiem svaigiem zaļumiem.
Tumši zaļais konuss / gredzens griešanai kubiņos (E5a / E5b)	Dārzeņu salāti	- 400 g sarkanās bietes - 300 g burkāni - 400 g Kartupeļi - 200 g gurķu - 150 g sīpolu - 100 g mazie zirņi - sāls - 2 ēdamkarotes eļļas	Sagrieziet kartupeļus, bietes, burkānus, sīpolus un gurķus gabaliņos, izmantojot konusu un gredzenu griešanai kubiņos (E5a/E5b). Tvaicējiet kartupeļu, biešu un burkānu gabaliņus. Samaisiet visu un pievienojiet mazos zirņus, sīpolus un gurķus. Pievienojiet sāli un eļļu. Atstājiet 1 stundu ledusskapī.

4. IERĪCES TĪRĪŠANA

- **Pirms motora bloka (A) tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas.**
- Nekad negremdējiet motora bloku ūdenī un nelieciet zem tekoša krāna. Noslaukiet motora bloku ar mitru lupatiņu. Rūpīgi nosusiniet.
- Konusu nodalījumu **(D)**, bīdītāju **(C)**, konusus **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, gredzenu griešanai kubiņos **(E5b)** un uzglabāšanas piederumu **(F)** var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā uz augšējās restes, izmantojot programmu « ECO » vai « NEDAUDZ NETĪRS ».
- Ja rodas sarežģījumi, tīrot piederumu griešanai kubiņos, tiek ieteikts izmantot suku.
- **Ar konusiem apejieties uzmanīgi, to asmeņi ir ļoti asi.**
- Ja ierīces plastmasas piederumi nokrāsojas no produktiem, piemēram, burkāniem, noberziet tos ar pārtikas eļļā samērcētu lupatiņu, pēc tam nomazgājiet kā parasti.

5. SALIKŠANA

- Visus konusus **(E1, E2, E3, E4, E5a)** un gredzenu griešanai kubiņos **(E5b)** var uzglabāt uz ierīces. Sakraujiet 5 konusus **(12.att.)** un novietojiet tos atverē konusu nodalījuma priekšpusē **(D)**. Uzglabāšanas piederums **(F)** tiek fiksēts uz atveres konusu nodalījuma priekšpusē **(D) (14.att.)**. Gredzens griešanai kubiņos **(E5b)** tiek fiksēts pie uzglabāšanas piederuma **(F) (15.att.)**.
- Vada uzglabāšana: ievietojiet vadu tam paredzētajā nodalījumā (CORD STORAGE) **(16.att.)**.

1. PRIETAISO APRAŠYMAS

A - Variklio blokas
B - Įjungimo / išjungimo bei greičio pasirinkimo mygtukas
C - Stūmiklis
D - Antgalių laikiklis / produktų įdėjimo cilindras
E - Antgaliai
E1 - Stambi trintuvė (raudonas)
E2 - Smulki trintuvė (metalinis antgalis su oranžiniu krašteliu)
E3 - Kūgis „Reibekuchen" (geltonas)
E4 - Pjaustymo griežinėliais antgalis (metalinis su šviesiai žaliu krašteliu)
E5a - Pjaustymo kubeliais antgalis (tamsiai žalias)
E5b - Pjaustymo kubeliais žiedas (tamsiai žalias / baltas)
F - Antgalių laikymo priedas

2. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI PRIETAISĄ

• Nuplaukite prietaiso priedus (antgalius, antgalių laikiklį ir stūmiklį) vandeniu su muilu ir kruopščiai išdžiovinkite.

DĖMESIO: Antgalių geležtės yra labai aštrios, elkitės su jomis atsargiai.

3. NAUDOJIMAS

• Pasirinkite reikiamą antgalį.
• Uždėkite antgalių laikiklį **(D)** ant variklio bloko **(A)**, pasukite ¼ apsisukimo kairėn **(fig.1 & 2)**.
• Įdėkite pasirinktą antgalį į laikiklio **(D)** angą, antgalis turi būti įdėtas tinkamai, įstumtas iki pat galo **(fig.3)**.
• Įjunkite prietaisą į tinklą.
• Pasirinkite norimą greitį ir paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką **(fig. 4)**.

DĖMESIO: prieš įjungdami prietaisą įsitikinkite, ar antgalis įdėtas tinkamai (fig. 3), tuomet, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką dar prieš dėdami produktus per produktų įdėjimo cilindrą (fig. 4).

• Sudėkite maisto produktus pro antgalių laikiklio **(D)** produktų įdėjimo cilindrą ir lengvai spauskite juos stūmikliu **(C)** **(fig.5)**.

PATARIMAS: nebūtina stipriai spausti stūmiklį, kad pasiektumėte gerą rezultatą – taip tik stabdytumėte prietaiso variklį; priešingai, tereikia tiesiog stebėti, kad produktai gerai liestųsi su antgaliu.

• Norėdami pakeisti antgalį, pasukite antgalių laikiklį **(D)** ¼ apsisukimo į dešinę **(fig. 6)**, tuomet grąžinkite į vertikalią padėtį **(fig. 7)**. Išimkite antgalį **(fig. 8)**.

NAUDOJIMO PATARIMAI

Taip pat rekomenduojame naudoti lėtesnįjį greitį minkštiems ir trapiems maisto produktams (kriaušėms, avokadams, virtiems burokėliams).

Pjaustymo kubeliais priedų uždėjimas:

• Įdėkite pjaustymo kubeliais antgalį į antgalių laikiklį **(D)**, antgalis turi būti dėtas teisingai ir įstumtas iki galo **(fig.3)**.
• Tuomet uždėkite pjaustymo kubeliais žiedą su atidarytu apsauginiu dangeliu taip, kad pastarojo įpjova atitiktų maisto įdėjimo cilindro išlinkimą. **(fig.9)**.
• Patikrinkite, ar pjaustymo kubeliais žiedas gerai užsifiksavo ant apatinės antgalių laikiklio dalies.
• Uždarykite apsauginį žiedo dangtelį, kad jis apgaubtų antgalių laikiklį **(fig.10)**.
• Pjaustykite produktus kubeliais įdėdami juos per antgalių laikiklio produktų įdėjimo cilindrą.
• Nuimkite pjaustymo kubeliais priedus patraukdami už liežuvėlio, esančio ant viršutinės apsauginio pjaustymo žiedo dangtelio dalies. **(fig.11)**.

Patarimas: kad būtų lengviau atfiksuoti apsauginį dangtelį E5b, vienu metu pirštu spauskite jį viršun ir patraukite liežuvėlį į priekį (fig.11).

DAŽNAI UŽDUODAMI KLAUSIMAI

Klausimai	Atsakymai
• „Antgalis nesilaiko antgalių laikiklyje, jį dedant nepasigirsta spragtelėjimas".	Įsitikinkite, ar antgalis yra įstumtas iki galo **(fig.3)**. Tuomet, prieš dėdami maisto produktus, pirma įjunkite pritaisą ir antgalis gerai užsifiksuos **(fig.4)**.
• „Po naudojimo nepavyksta nuimti antgalio".	Norėdami nuimti antgalį, atfiksuokite **(fig.6)** ir vėl užfiksuokite antgalių laikiklį **(fig.7)** ir antgalis iškris pats **(fig.8)**.
• „Sunku uždėti ir nuimti antgalių laikiklį, ar tai normalu?".	Taip, visiškai normalu, kol prietaisas yra naujas. Toliau naudojant prietaisą bus vis lengviau uždėti ir nuimti laikiklį.

Kiekvienam maisto produktų tipui naudokite rekomenduojamą antgalį

	Stambi trintuvė E1 (raudona)	Smulki trintuvė E2 (metalinė su oranžiniu krašteliu)	Kūgis „Reibekuche“ E3 (geltonas)	Pjaustymo griežinėliais antgalis E4 (metalinis su šviesiai žaliu krašteliu)	Pjaustymo kubeliais antgalis E5a/E5b (tamsiai žalias)
Morkos	•	•		•	• (Tik žali)
Aguročiai	•	•		•	• (Tik žali)
Bulvės	•	•	•	•	• (Tik žali)
Agurkai	•	•		•	• (Tik žali)
Paprikos	•			•	
Svogūnai				•	• (Tik žali)
Burokėliai				•	• (Tik žali)
Salierai		•		•	• (Tik žali)
Juodieji ridikai	•			•	• (Tik žali)
Kopūstai (baltieji/raudonieji)				•	
Obuoliai				•	• (Tik žali)
Parmezano sūris					
Šveicariškas sūris	•	•		•	• (Tik žali)
Šokoladas	•	•			
Džiovinta duona/ džiūvėsiai					
Lazdyno riešutai /riešutai/ migdolai					
Kokoso riešutai		•			

Kaip gauti geriausius rezultatus:

Kad pasiektumėte kuo geriausių rezultatų ir išvengtumėte maisto produktų susikaupimo antgalio laikiklyje, naudojami produktai turi būtų kieti, nesuvytę. Nenaudokite prietaiso pernelyg kietiems maisto produktams, pavyzdžiui, gabaliniam cukrui ar mėsai smulkinti. Supjaustykite produktus, kad jie lengvai tilptų į produktų įdėjimo cilindrą.

RECEPTAI

ANTGALIAI	PATIEKALAS	INGREDIENTAI	RUOŠIMAS
Raudonas antgalis STAMBI TRINTUVĖ (E1)	Daržovių apkepas (6 asmenims)	- 6 maži aguročiai - 2 bulvės - 1 svogūnas - 1 puodelis virtų ryžių - 1 kiaušinis - 1 stiklinė pieno - 150 g šveicariško sūrio - sviesto	Aguročius ir bulves sutarkuokite stambia trintuve (E1). Supjaustykite svogūną pjaustymo antgaliu (E4). Apkepinkite visas daržoves svieste. Į kepimo indą dėkite sluoksnį daržovių, sluoksnį virtų ryžių, vėl sluoksnį daržovių. Užpilkite su kiaušiniu ir druska bei pipirais išplaktu pienu. Apibarstykite trintu sūriu ir apdėkite sviesto gabalėliais. Kepkite 180°C temperatūroje.
Metalinis antgalis su oranžiniu krašteliu SMULKI TRINTUVĖ (E2)	Kopūstų salotos (4 asmenims)	- ¼ baltagūžio kopūsto - 2 morkos - 3 valgomieji šaukštai majonezo - 3 valgomieji šaukštai grietinėlės - 2 valgomieji šaukštai acto - 2 valgomieji šaukštai cukraus pudros	Susmulkinkite kopūstą pjaustymo antgaliu (E4) ir susmulkinkite morkas smulkios trintuvės antgaliu (E2).Sumaišykite daržoves salotoms skirtame inde. Paruoškite padažą sumaišydami majonezą, grietinėlę, actą ir cukrų. Sumaišykite daržoves ir padažą ir palaikykite 1 valandą šaldytuve.
***Kūgis „Reibekuchen“ (E3) (geltonas)**	Bulviniai blynai	– 1,5 kg bulvių, – 2 kiaušiniai, – 50 g avižų dribsnių – nuo 50 iki 100 g miltų (jei bulvės yra labai skystos), – aliejus, – druska.	Nuskuskite bulves, supjaustykite gabalėliais ir sutarkuokite naudodami specialų kūgį „Reibekuchen“ (E3). Po to suplakite kiaušinius, supilkite juos į ruošinį, įberkite druskos, avižų dribsnius ir, jei reikia, miltus. Padenkite keptuvės dugną aliejumi ir įkaitinkite. Po to šaukšteliu suformuokite nedideles tešlos krūveles ir suplokite jas keptuvėje. Apkepinkite abi puses.

ANTGALIAI	PATIEKALAS	INGREDIENTAI	RUOŠIMAS
Metalinis su šviesiai žaliu kraštelių PJAUSTYMO antgalis (E4)	Graikiškos salotos (4 asmenims)	- 1 agurkas - 2 dideli pomidorai - 1 raudonoji paprika - 1 žalioji paprika - 1 vidutinis baltasis svogūnas - 200 g feta sūrio - 50 g juodųjų alyvuogių (nebūtina) - 4 valgomieji šaukštai aliejaus - 1 vitrina - 30 g prieskoninių žolelių (pasirinkti: baziliko, petražolių, mėtų, kalendros)	Pjaustymo antgaliu (E4) supjaustykite agurką plonais griežinėliais. Paprikas perpjaukite perpus, išimkite sėklas. Supjaustykite paprikas ir svogūną. pomidorus ir feta sūrį supjaustykite kubeliais. Inde salotoms sumaišykite daržoves, sudėkite alyvuoges. Sumaišykite aliejų su citrinos sultimis. Atsargiai išmaišykite salotas su gautu padažu. Ir apibarstykite kapotomis prieskoninėmis žolelėmis.
Tamsiai žalias SMULKINIMO KUBELIAIS antgalis, žiedas (E5a/E5b)	Daržovių mišrainė	- 400 g raudonųjų burokėlių - 300 g morkų - 400 g bulvių - 200 g agurkų - 150 g svogūnų - 100 g žirnelių - druskos - 2 valgomieji šaukštai aliejaus	Supjaustykite bulves, burokėlius, morkas, svogūnus ir agurkus kubeliais, naudodami pjaustymo kubeliais antgalį ir žiedą (E5a/E5b). Išvirkite bulves, burokėlius ir morkas garuose. Viską sumaišykite, sudėkite žirnelius, svogūnus ir agurkus. Pasūdykite, sudėkite aliejų. Palaikykite 1 valandą šaldytuve.

4. PRIETAISO VALYMAS

- **Prieš valydami variklio bloką (A), visuomet išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.**
- Nenardinkite variklio bloko, nekiškite jo po vandeniu. Valykite variklio bloką drėgna šluoste. Kruopščiai nusausinkite.
- Antgalių dėklą **(D)**, stūmiklį **(C)**, antgalius **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, pjaustymo kubeliais žiedą **(E5b)** ir antgalių laikymo priedą **(F)** galima plauti indaplovėje, viršutinėje pintinėje, pasirenkant programas „ ECO" arba „ŠIEK TIEK NEŠVARŪS".
- Jei sudėtinga valyti pjaustymo kubeliais priedus, patariame naudoti šepetį.
- **Su antgaliais elkitės atsargiai, nes jų geležtės labai aštrios.**
- Jei plastikinės prietaiso dalys nusidažė nuo maisto produktų, pavyzdžiui, morkų, nuvalykite juos suvilgyta aliejumi šluoste, po to nuvalykite kaip įprastai.

5. LAIKYMAS

- Visus antgalius **(E1, E2, E3, E4, E5a)** ir pjaustymo kubeliais žiedą **(E5b)** galima laikyti prietaise. Sudėkite visus 5 antgalius vienas ant kito **(fig.12)** ir sudėkite juos į antgalių laikiklį **(D)**. Laikymo priedas **(F)** prisisega prie antgalių laikiklio **(D) (fig.14)**. Pjaustymo kubeliais žiedas **(E5b)** prisisega prie laikymo priedo **(F) (fig. 15)**.
- Maitinimo laidas: įstumkite laidą į tam skirtą įdubą (CORD STORAGE) **(fig. 16)**.

1. OPIS URZĄDZENIA

A - Silnik
B - Przycisk start/stop i regulator prędkości
C - Popychacz
D - Komora nasadek / komin
E - Nasadki
  E1 - Nasadka do tarcia na grubo (czerwona)
  E2 - Nasadka do tarcia na drobno (metalowa z pomarańczową obwódką)
  E3 - Akcesorium do tarcia (żółta)
  E4 - Nasadka do krojenia na cienkie plastry (metalowa z jasnozieloną obwódką)
  E5a - Nasadka do krojenia w kostki (ciemnozielona)
  E5b - Akcesorium do krojenia w kostki (ciemnozielona/biała)
F - Akcesorium do przechowywania

2. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

• Umyć wszystkie akcesoria (nasadki, komorę na nasadki oraz popychacz) w wodzie z dodatkiem środka myjącego. Wypłukać je i starannie wytrzeć.

UWAGA: Ostrza nasadek są wyjątkowo ostre, należy zachować ostrożność w obchodzeniu się z nasadkami i chwytać je zawsze za element plastikowy.

3. UŻYWANIE

• Wybrać nasadkę dostosowaną do wybranego zastosowania.
• Założyć komorę nasadek **(D)** na bloku silnika **(A)**, przekręcając o ¼ w lewo **(rys. 1 i 2)**.
• Umieścić wybraną nasadkę w otworze z przodu komory **(D)**, nasadka musi być prawidłowo włożona do samego końca napędu **(rys. 3)**.
• Podłączyć urządzenie.
• Wybrać odpowiednią prędkość (wolną lub turbo), a następnie nacisnąć przycisk start/stop **(rys. 4)**.

UWAGA: Przed uruchomieniem urządzenia należy się upewnić, że nasadka jest prawidłowo zamocowana na napędzie (rys. 3) następnie nacisnąć najpierw przycisk start/stop przed wprowadzeniem produktów do komina (rys. 4).

• Produkty należy wkładać w komin komory **(D)** i dociskać za pomocą popychacza **(C)** **(rys.5)**.

PORADA: Nie ma konieczności mocnego dociskania popychacza w celu otrzymania dobrego rezultatu szatkowania, takie działanie wręcz spowalnia pracę silnika, należy tylko pilnować stałego utrzymania kontaktu składników spożywczych z nasadką.

• Aby zmienić nasadkę, należy obrócić komorę **(D)** o ¼ obrotu w prawo **(rys. 6)**, a następnie ponownie ustawić ją w pozycji pionowej **(rys. 7)**. Usunąć nasadkę **(rys. 8)**.

ZALECENIA UŻYTKOWANIA

Wolna prędkość zalecana jest również w przypadku produktów miękkich lub delikatnych (gruszki, awokado, gotowane buraki).

Montaż akcesorium do krojenia w kostki:

• Umieścić nasadkę do krojenia w kostkę w otworze z przodu komory **(D)**, nasadka musi być prawidłowo włożona do samego końca napędu **(rys. 3)**.
Następnie nałożyć pierścień do krojenia w kostki z otwartym zawiasem bezpieczeństwa, wyśrodkowując zawias bezpieczeństwa w stosunku do komina komory nasadek **(rys. 9)**.
• Sprawdzić, czy pierścień do krojenia w kostkę jest prawidłowo zablokowany w komorze nasadek.
• Zablokować zawias bezpieczeństwa w komorze nasadek **(rys.10)**.
• Pokroić produkty w kostkę, wprowadzając je przez komin komory nasadek.
• Wyjąć akcesorium do krojenia w kostkę, pociągając za języczek znajdujący się u góry zawiasu bezpieczeństwa **(rys.11)**.

Porada: w celu łatwiejszego odblokowania zawiasu bezpieczeństwa E5b, jednocześnie unieść języczek palcem do góry i pociągnąć do przodu (rys.11).

CZĘSTE PYTANIA

Pytania	Odpowiedzi
• „Nasadka nie trzyma się dobrze na swoim miejscu w komorze, nie słychać dźwięku click".	Należy upewnić się, że nasadka jest dobrze dociśnięta do końca **(rys.3)**. Następnie uruchomić urządzenie przed włożeniem produktu żywnościowego, zapewnia to poprawne ułożenie nasadki **(rys.4)**.
• „Nie można ściągnąć akcesorium po skończonym użyciu."	W celu usunięcia nasadki po skończonym użyciu należy odblokować **(rys.6)**, a następnie zablokować ponownie komin **(rys. 7)**, a nasadka wypadnie samoistnie **(rys.8)**.
• „Komora nasadek ciężko się zakłada i zdejmuje, czy to normalne?".	Tak, dzieje się tak w przypadku nowych urządzeń. Wraz z kolejnymi użyciami zakładanie i zdejmowanie komina staje się coraz łatwiejsze.

Używać nasadki dostosowanej do danego typu produktu:

	Nasadka do tarcia na grubo E1 (czer-wona)	Nasadka do tarcia na drobno E2 (metalowa z pomarańczową obwódką)	Akceso-rium do tarcia E3 (żółta)	Nasadka do krojenia w plastry E4 (metalowa z jasnozieloną obwódką)	Nasadka do krojenia w kostkę E5a/E5b (ciemnozielona)
Marchew	•	•		•	• (tylko produkt surowy)
Cukinia	•	•		•	• (tylko produkt surowy)
Ziemniaki	•	•	•	•	• (tylko produkt surowy)
Ogórek	•	•		•	• (tylko produkt surowy)
Papryka	•			•	
Cebula				•	• (tylko produkt surowy)
Buraki				•	• (tylko produkt surowy)
Seler		•		•	• (tylko produkt surowy)
Czarna rzodkiew	•			•	• (tylko produkt surowy)
Kapusta (biała/ czerwona)				•	
Jabłka				•	• (tylko produkt surowy)
Parmezan					
Gruyère	•	•		•	• (tylko produkt surowy)
Czekolada	•	•			
Suchy chleb/ suchary					
Orzechy laskowe/ orzechy włoskie/ migdały					
Orzech kokosowy		•			

Rady pozwalające osiągnąć dobre efekty:

Aby osiągnąć zadowalające rezultaty i uniknąć nagromadzania się produktów w komorze, stosowane składniki muszą być jędrne. Nie stosować urządzenia do ścierania lub cięcia w plastry zbyt twardych produktów takich jak cukier lub kawałki mięsa.
W celu łatwiejszego wprowadzania produktów do komina komory należy je pociąć na kawałki.

PRZEPISY

NASADKI	PRZYGOTOWANIE	SKŁADNIKI	ZALECENIA
Nasadka czerwona do tarcia GRUBEGO (E1)	Zapiekanka Gratin du soleil (dla 6 osób)	- 6 małych cukinii - 2 ziemniaki - 1 cebula - 1 filiżanka ugotowanego ryżu - 1 jajko - 1 szklanka mleka - 150 g sera Gruyère - masło	Zetrzeć cukinie i ziemniaki za pomocą nasadki do tarcia na grubo(E1). Pokroić cebulę używając nasadki do krojenia w plastry (E4). Podsmażyć wszystkie warzywa na maśle. W naczyniu żaroodpornym ułożyć na przemian warstwę warzyw, warstwę ryżu i drugą warstwę warzyw. Dodać mleko dokładnie wymieszane z jajkiem, dodać sól i pieprz. Posypać startym serem gruyère i kawałkami masła. Piec w temperaturze 180°C.
Nasadka metalowa z pomarańcz ową obwódką do tarcia DROBNEGO (E2)	Coleslaw (dla 4 osób)	- ¼ białej kapusty - 2 marchewki - 3 łyżki majonezu - 3 łyżki płynnej śmietany - 2 łyżki octu - 2 łyżki cukru miałkiego	Pokroić białą kapustę w plastry za pomocą nasadki do krojenia w plastry (E4) oraz zetrzeć marchewki za pomocą nasadki do tarcia na drobno(E2). Wymieszać je w salaterce. Przygotować sos, mieszając majonez, śmietanę, olej, ocet oraz cukier. Polać starte warzywa sosem, wymieszać i pozostawić na 1 godzinę w lodówce.
Akcesorium do tarcia (E3) (żółta)	Szwajcarskie placki ziemniaczane rösti	– 1,5 kg ziemniaków – 2 jajka – 50 g płatków owsianych – 50 - 100 g mąki (jeśli ziemniaki są bardzo wodniste) – olej – sól	Obrać ziemniaki, pokroić je na kawałki i zetrzeć za pomocą specjalnego stożka do tarcia (E3). Następnie ubić jajka jak na omlet, dodać je do mieszaniny, wraz z solą, płatkami owsianymi i mąką, jeśli jest konieczna. Nalać oleju na dno patelni i podgrzać. Formować łyżką małe porcje masy i rozpłaszczać je na patelni. Smażyć na złoto po obu stronach.

NASADKI	PRZYGOTOWANIE	SKŁADNIKI	ZALECENIA
Nasadka metalowa z obwódką jasnozielon ą do krojenia w PLASTRY	Sałatka grecka (dla 4 osób	- 1 ogórek - 2 duże pomidory - 1 papryka czerwona - 1 papryka zielona - 1 biała cebula średniej wielkości - 200 g sera feta - 50 g czarnych oliwek (według uznania) - 4 łyżki oleju - 1 cytryna - 30 g świeżych ziół (do wyboru: bazylia, pietruszka, mięta, kolendra)	Pociąć ogórek na cienkie plasterki, używając nasadki do krojenia w plastry(E4). Rozciąć paprykę na 2 części, usunąć gniazda nasienne wraz z luźnymi nasionami. Pokroić paprykę i cebulę na cienkie plastry. Pokroić pomidory i ser feta na małe kostki. Wymieszać wszystkie te składniki w salaterce i dodać oliwki. Przygotować sos, mieszając olej z sokiem z cytryny. Delikatnie wymieszać i posypać sałatkę skrojonymi, świeżymi ziołami.
Nasadka/ Akcesorium ciemnoziel ona/e do krojenia w KOSTKĘ (E5a/E5b)	Sałatka z warzyw	- 400 g Czerwonych buraków - 300 g marchewki - 400 g Ziemniaków - 200 g ogórków - 150 g cebuli - 100 g zielonego groszki - sól - 2 łyżki stołowe oleju	Pokroić ziemniaki, buraki, marchew, cebulę oraz ogórki w kostkę za pomocą nasadki do krojenia w kostkę (E5a/E5b). Ugotować na parze ziemniaki, buraki i marchew pokrojone w kostkę. Wymieszać wszystko i dorzucić groszek, cebulę i ogórki. Doprawić solą i olejem. Pozostawić na 1 godzinę w lodówce.

4. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

- **Przed czyszczeniem silnika (A) należy zawsze odłączać urządzenie z sieci.**
- Nie zanurzać silnika i nie wkładać go pod wodę. Silnik należy czyścić za pomocą wilgotnej ściereczki. Dokładnie wysuszyć.
- Komorę **(D)**, popychacz **(C)**, nasadki **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, akcesorium do krojenia w kostkę **(E5b)** oraz akcesorium do przechowywania **(F)** można myć w zmywarce w górnym koszu na programie "EKO" lub "SŁABO ZABRUDZONE NACZYNIA".
- W razie problemów z doczyszczeniem akcesorium do krojenia w kostkę zalecamy użycie szczoteczki.

- **Przy manipulowaniu ostrymi częściami należy zachować szczególną ostrożność.**
- W razie zabarwienia części plastikowych wyposażenia przez produkty spożywcze takie jak marchew, należy wytrzeć je ściereczką nasączoną olejem jadalnym. Następnie należy je umyć jak zwykle.

5. PRZECHOWYWANIE

- Wszystkie nasadki **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, akcesorium do krojenia w kostkę **(E5b)** mogą być przechowywane w urządzeniu.
  Nałożyć wszystkie 5 nasadek jedna na drugą **(rys. 12)** i włożyć je w przedni otwór komory **(D)**.
  Akcesorium do przechowywania **(F)** zaciskana jest na otworze z przodu komory **(D) (rys. 14)**.
  Akcesorium do krojenia w kostki **(E5b)** zaciskana jest na przystawce do przechowywania **(F) (rys. 15)**.
- Przechowywanie przewodu: schować przewód w miejscu do tego przeznaczonym (CORD STORAGE) **(rys. 16)**.

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر **ALGERIA**	**(0)41 28 18 53**	سنة واحدة 1 year	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran
ARGENTINA	**0800-122-2732**	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	**(010) 55-76-07**	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	**02 97487944**	2 years	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	**01 866 70 299 00**	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	**017 2239290**	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE **BELGIUM**	**070 23 31 59**	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	**Info-linija za potrošače** **033 551 220**	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL **BRAZIL**	**0800-119933**	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	**0700 10 330**	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 B, ет. 5 1404 София
CANADA	**1-800-418-3325**	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	**12300 209207**	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago
COLOMBIA	**18000919288**	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA **CROATIA**	**01 30 15 294**	2 godine 2 years	SEB Developpement S.A.S. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK **CZECH REPUBLIC**	**731 010 111**	2 roky 2 years	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7

DANMARK **DENMARK**	**44 663 155**	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI **ESTONIA**	**5 800 3777**	2 aastat 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر **EGYPT**	**الخط الساخن: 16622**	سنة واحدة 1 year	جروب سب إيجيبت طريق 14 مايو - سموحه الإسكندرية – مصر
SUOMI **FINLAND**	**09 622 94 20**	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE **Continentale** + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	**09 74 50 47 74**	1 an 1 year	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX
DEUTSCHLAND **GERMANY**	**0212 387 400**	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	**2106371251**	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 **HONG KONG**	**8130 8998**	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	**06 1 801 8434**	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	**+62 21 5793 6881**	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA **ITALY**	**199207354**	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 **JAPAN**	**0570 077 772**	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒141-0022 東京都品川区東五反田 3-14-13 高輪ミューズビル
ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	**727 378 39 39**	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі
한국어 **KOREA**	**1588-1588**	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층, 110-790
LATVJA **LATVIA**	**6 716 2007**	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa

LIETUVA **LITHUANIA**	**6 470 8888**	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	**0032 70 23 31 59**	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА **MACEDONIA**	**(0)2 20 50 022**	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	**603 7710 1175**	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	**(01800) 112 8325**	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	**(22) 929249**	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND **The Netherlands**	**0318 58 24 24**	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	**0800 700 711**	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE **NORWAY**	**815 09 567**	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
PERU	**441 4455**	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA **POLAND**	**0801 300 421** **koszt jak za połączenie lokalne**	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	**808 284 735**	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
REPUBLIC OF IRELAND	**01 677 4003**	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA **ROMANIA**	**0 21 316 87 84**	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucureşti

РОССИЯ **RUSSIA**	**495 213 32 30**	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
SRBIJA **SERBIA**	**060 0 732 000**	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	**6550 8900**	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	**233 595 224**	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40, 831 06 Bratislava
SLOVENIJA **SLOVENIA**	**02 234 94 90**	2 leti 2 years	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
ESPAÑA **SPAIN**	**902 31 24 00**	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SVERIGE **SWEDEN**	**08 594 213 30**	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
SUISSE SCHWEIZ **SWITZERLAND**	**044 837 18 40**	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
台灣 **TAIWAN**	**02 28333716**	1 year	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)
ประเทศไทย **THAILAND**	**02 769 7477**	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE **TURKEY**	**216 444 40 50**	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
U.S.A.	**800-395-8325**	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна **UKRAINE**	**044 300 13 04**	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	**0845 602 1454**	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	**0800-7268724**	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	**08 38645830**	2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/تاريخ الشراء/ تاريخ خريد/

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προϊόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品番号/제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店名、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة و عنوانه /وا نام درس خرده فروش

Distributor stamp . . . ./ Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة / مهر خرده فرو